МЯСО РЫБА ОВОЩИ

МАРИНУЕМ ПО-КОРЕЙСКИ

500 РЕЦЕПТОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Корейская кухня, наряду с китайской и японской, приобрела в последнее время особую популярность.Надеемся, что рецепты блюд, представленные в книге, придутся по вкусу вам и вашим близким.

- Наталия Попович
  -
  - Корейская кухня. История и традиции
  - Основные пряности, используемые в корейской кухне
  - Соусы и маринады для блюд по-корейски
    - Корейская соль
    - Заправка на основе соевого соуса
    - Заправка для кимчи
    - Соус для свинины и других мясных блюд
    - Приправа «Янним»
    - Корейская приправа для салатов, рыбы и мяса
    - Соус «Качжин-яннемчжан»
    - Приправа канкочи для кимчи
    - Пулькоги (маринад для мяса)
    - Соус «Чхокочхучжан»
    - Соевый соус с уксусом
    - Соус «Креветочный»
    - Соус «Горчичный»
    - Соевая паста тяй
    - Соус «Самтвечжан»
    - Соевая паста кочудян (кочхуджан) с томатом
    - Соус «Растительный»
    - Заправка для фунчозы. Вариант 1
    - Заправка для фунчозы. Вариант 2
    - Заправка для фунчозы. Вариант 3
    - Универсальный соус
    - Маринад с мятой для рыбы и морепродуктов
    - Маринад с лимоном и мятой для рыбы и морепродуктов
    - Чесночно-яблочный маринад для рыбы и морепродуктов
    - Овощной маринад для сазана или карпа
    - Соус кимчи с кунжутом и медом
    - Соус кимчи острый
    - Соус кимчи с имбирем
    - Соус кимчи с медом (мягкий)

- Перечная паста
- Рыбный соус

- Маринованные овощи
  - Дайкон по-корейски. Вариант 1
  - Дайкон по-корейски. Вариант 2
  - Дайкон по-корейски. Вариант 3
  - Дайкон по-корейски. Вариант 4
  - Дайкон по-корейски. Вариант 5
  - Дайкон по-корейски. Вариант 6
  - Дайкон, маринованный с яблочным уксусом
  - Дайкон в чесночном маринаде
  - Дайкон, маринованный с красным луком
  - Дайкон, маринованный с кунжутом
  - Дайкон, маринованный с луком
  - Дайкон, маринованный с морковью
  - Дайкон в остром маринаде
  - Дайкон, маринованный с имбирем
  - Дайкон, маринованный с корейской грушей
  - Кабачки по-корейски. Вариант 1
  - Кабачки по-корейски. Вариант 2
  - Кабачки по-корейски. Вариант 3
  - Кабачки по-корейски. Вариант 4
  - Кабачки по-корейски. Вариант 5
  - Кабачки по-корейски. Вариант 6
  - Кабачки по-корейски. Вариант 7
  - Кабачки по-корейски. Вариант 8
  - Цукини с овощами по-корейски
  - Кабачки в имбирном маринаде
  - Кабачки в пряном маринаде
  - Кабачки, маринованные с сельдереем
  - Кабачки, маринованные с укропом
  - Кабачки в медовом маринаде
  - Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 1
  - Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 2
  - Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 3
  - Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 4
  - Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 5
  - Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 6

- Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 7
- Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 8
- Чесночные стрелки, маринованные с овощами
- Маринованный чеснок по-корейски
- Маринованный лук по-корейски
- Лук, маринованный в соевом соусе
- Лук в остром маринаде с яблочным уксусом
- Зеленый лук маринованный
- Морковь по-корейски. Вариант 1
- Морковь по-корейски. Вариант 2
- Морковь по-корейски. Вариант 3
- Морковь по-корейски. Вариант 4
- Морковь по-корейски. Вариант 5
- Морковь по-корейски с тмином
- Морковь, маринованная с лимонным соком
- Морковь, маринованная со сладким перцем
- Морковь, маринованная с орехами
- Морковь, маринованная с сельдереем
- Морковь в маринаде с горчицей
- Морковь в маринаде с зеленым луком
- Морковь в маринаде с хреном
- Морковь с кунжутом
- Морковь, маринованная с корнем петрушки
- Морковь, маринованная с кинзой
- Морковь, маринованная с фунчозой
- Морковь по-корейски с маринованными огурцами
- Морковь в остром маринаде с кунжутом
- Морковь по-корейски с капустой
- Морковь в маринаде с рисовым уксусом
- Морковь, маринованная с кинзой и сельдереем
- Морковь в простом маринаде
- Морковь в гвоздичном маринаде
- Морковь с яблочным уксусом
- Морковь, маринованная с зеленью
- Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 1
- Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 2
- Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 3
- Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант

4
- Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 5
- Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 6
- Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 7
- Помидоры в маринаде с сельдереем
- Помидоры в простом маринаде
- Помидоры, маринованные с базиликом
- Зеленые помидоры, маринованные с овощами
- Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 1
- Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 2
- Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 3
- Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 4
- Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 5
- Помидоры по-корейски без уксуса
- Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 1
- Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 2
- Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 3
- Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 4
- Помидоры в маринаде с хреном
- Помидоры в пряном маринаде
- Свекла, маринованная по-корейски
- Маринованные ростки маша
- Стручковая фасоль по-корейски
- Маринованный картофель
- Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 1
- Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 2
- Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 3
- Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 4

- Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 5
- Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 6
- Маринованные баклажаны с сельдереем
- Баклажаны, маринованные с горчицей
- Баклажаны в медово-лимонном маринаде с кунжутом
- Баклажаны, маринованные с красным луком
- Маринованные баклажаны «Быстрые»
- Маринованные баклажаны с помидорами
- Баклажаны, маринованные с кардамоном и розмарином
- Баклажаны маринованные пряные
- Баклажаны в лимонном маринаде
- Маринованные баклажаны «Обжигающие»
- Баклажаны в томатно-чесночном маринаде
- Баклажаны в маринаде с хреном
- Баклажаны в кисло-сладком маринаде
- Баклажаны в маринаде с зеленью
- Баклажаны в маринаде с яблочным уксусом
- Баклажаны, маринованные с корнем петрушки
- Баклажаны, маринованные с зеленым луком и медом
- Баклажаны в укропном маринаде
- Баклажаны в луковом маринаде
- Маринованные баклажаны с кунжутным маслом
- Баклажаны, маринованные с шиитаке
- Кимчи. Вариант 1
- Кимчи. Вариант 2
- Кимчи. Вариант 3
- Кимчи. Вариант 4
- Кимчи. Вариант 5
- Кимчи. Вариант 6
- Кимчи. Вариант 7
- Капуста по-корейски с огурцами
- Белокочанная капуста с соевым соусом
- Маринованная цветная капуста
- Маринованная цветная капуста со сладким перцем
- Маринованная капуста с куркумой
- Цветная капуста, маринованная в рисовом уксусе
- Цветная капуста, маринованная в яблочном

уксусе
- Маринованная капуста с овощами
- Брокколи, маринованная с овощами
- Цветная капуста, маринованная с зеленью и овощами
- Маринованная пекинская капуста с имбирем
- Кимчи с перечной пастой
- Капуста в имбирно-перечном маринаде
- Маринованная краснокочанная капуста
- Краснокочанная капуста, маринованная с кинзой
- Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 1
- Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 2
- Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 3
- Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 4
- Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 5
- Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 6
- Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 7
- Огурцы в остром маринаде с луком
- Огурцы в маринаде с говядиной
- Огурцы в маринаде с кунжутным маслом
- Огурцы, маринованные с хреном
- Огурцы, маринованные со садким перцем и кунжутом
- Острые огурцы по-корейски
- Огурцы в маринаде с яблочным уксусом
- Огурцы, маринованные с зеленью
- Огурцы в маринаде с луком
- Салат из перезревших огурцов по-корейски

○ Маринованные грибы
- Маринованные шампиньоны с овощами по-корейски (быстрый способ)
- Маринованные шампиньоны по-корейски с чесноком
- Шампиньоны, маринованные в рисовом уксусе
- Грибы, маринованные с перцем
- Шампиньоны, маринованные с морковью
- Шампиньоны, маринованные с яблочным уксусом
- Шампиньоны, маринованные с имбирем и кунжутным маслом
- Маринованные грибы с зеленью и лимонным соком
- Маринованные шампиньоны с укропом
- Шампиньоны, маринованные с кореньями

- Маринованные шампиньоны с морковью
- Шампиньоны, маринованные с приправой для моркови по-корейски
- Шампиньоны, маринованные с тмином
- Шампиньоны, маринованные с зеленым луком
- Шампиньоны, маринованные с горчицей
- Шампиньоны с баклажанами в яблочном маринаде
- Шампиньоны, маринованные с цветной капустой
- Шампиньоны по-корейски с луком
- Шампиньоны, маринованные с гранатовым соусом
- Маринованные шампиньоны с овощами
- Маринованные шампиньоны с луковицами
- Шампиньоны, маринованные со сладким перцем
- Шампиньоны и вешенки, маринованные с морковью
- Маринованные вешенки
- Вешенки в горчичном маринаде
- Вешенки в оригинальном маринаде
- Вешенки в остром маринаде
- Вешенки в маринаде с травами
- Вешенки, маринованные с морковью и сельдереем
- Вешенки, маринованные с овощами
- Вешенки по-корейски с базиликом и корнем петрушки
- Вешенки, маринованные с сельдереем
- Шиитаке, маринованные с чесноком
- Шиитаке в маринаде
- Сушеные шиитаке, маринованные с рисовым уксусом
- Пряные маринованные опята
- Опята, маринованные с зеленым луком и хреном
- Опята, маринованные с луком и чесноком
- Опята, маринованные с приправой для моркови по-корейски
- Опята в гвоздичном маринаде
- Опята, маринованные со сладким перцем
- Опята в горчичном маринаде
- Лисички в пряном маринаде
- Лисички в пряном маринаде с чесноком
- Маринованные маслята в чесночном маринаде
- Подберезовики и подосиновики, маринованные с

перцем
    - Грибы, маринованные с тмином и кунжутом
    - Маслята, маринованные по-корейски
    - Маринованные маслята с хреном
    - Грибы, маринованные с уксусной эссенцией
    - Маслята в горчичном маринаде
- Маринованное мясо
    - Говядина с овощами
    - Телятина по-корейски
    - Маринованная телятина с травами и чесноком
    - Говядина в маринаде с рисовым вином
    - Говядина по-корейски с грибами
    - Маринованная телятина с горчицей
    - Свинина с тмином и горчицей
    - Говядина для кукси
    - Телятина в маринаде с грушей
    - Свинина в перечном маринаде
    - Пряная говядина в кляре
    - Маринованная говядина с винным уксусом и базиликом
    - Маринованная говядина с хреном
    - Маринованный говяжий рубец
    - Свинина в медово-имбирном маринаде
    - Свинина в остром маринаде с овощами
    - Карбонад в соевом маринаде
    - Свиные ребра в соевом соусе
    - Маринованная свиная печень
    - Куриные ножки по-корейски с фунчозой
    - Куриные желудки по-корейски
    - Куриное филе в маринаде с терияки
    - Маринованные куриные желудки с базиликом
    - Маринованные куриные сердечки
    - Куриные голени в маринаде
    - Курица с имбирем
    - Курица в соевом соусе
    - Курица в медово-чесночном маринаде
    - Куриные крылья в медово-имбирном маринаде
    - Курица, маринованная с чесноком
    - Курица в горчичном маринаде
    - Курица, маринованная с паприкой
    - Курица в пряном маринаде с травами
    - Курица в горячем маринаде
- Маринованная рыба и морепродукты
    - Горбуша с базиликом

- Треска в медово-лимонном маринаде
- Горбуша в маринаде
- Горбуша в свекольном маринаде
- Судак или форель в маринаде
- Тунец в мандариновом маринаде
- Щука в остром маринаде
- Горбуша в лимонном маринаде
- Маринованная горбуша с имбирем
- Тунец, маринованный для пулькоги
- Маринованный толстолобик с овощами
- Скумбрия в лимонном маринаде
- Сельдь, маринованная в винном уксусе
- Сельдь в маринаде с сельдереем и хреном
- Сельдь в остром маринаде
- Рыба в лимонном маринаде
- Рыба в маринаде с горчицей и базиликом
- Рыба в маринаде с белым вином
- Рыба в томатно-базиликовом маринаде
- Рыба в чесночно-укропном маринаде
- Сельдь в томатном маринаде
- Рыба в остром перечном маринаде
- Рыба в горчичном маринаде
- Рыба в имбирном маринаде
- Рыба в пряном маринаде
- Рыба, маринованная с травами
- Рыба в маринаде с тмином
- Рыба в маринаде с апельсином, лаймом и кинзой
- Рыба в апельсиновом маринаде
- Маринованные кальмары
- Рыба в маринаде с орегано
- Креветки в лимонном маринаде
- Креветки в перечном соусе

○ Корейские салаты и закуски
- Салат из белокочанной и морской капусты
- Капустный салат с острой заправкой
- Салат из капусты с луком
- Кимчи из краснокочанной капусты и редьки
- Кимчи с мясом
- Кимчи из краснокочанной капусты
- Закуска из капустных кочерыжек
- Горячий салат из капусты с грибами
- Салат из капусты с креветками
- Кимчи из молодой капусты

- Салат из кольраби и моркови
- Салат из кольраби с морковью и свеклой
- Кимчи из листьев салата
- Салат из маринованной петрушки
- Кимчи из петрушки
- Цветная капуста в молочном соусе
- Салат из петрушки с острым перцем
- Салат из репчатого лука с яйцом
- Кимчи из редьки (кактучи)
- Набаккимчхи (из редьки с грушей)
- Салат из зеленой редьки
- Закуска из редьки с чесноком
- Салат из редьки с морковью
- Салат из дайкона
- Салат из дайкона с грибами
- Соленая закуска из редиса
- Закуска из репы с морковью
- Салат из моркови с луком в соевом соусе
- Морковно-луковый салат
- Салат из моркови с кальмарами
- Салат из моркови с курицей
- Горячий салат из моркови и сельдерея
- Салат из моркови со свининой и луком
- Свекольный салат по-корейски
- Закуска из свеклы с фасолью
- Закуска «Пикантные баклажаны»
- Баклажаны в кляре
- Баклажаны в соевом соусе
- Салат из баклажанов со сладким перцем
- Закуска из баклажанов с травами
- Фаршированные баклажаны с имбирем
- Баклажаны, фаршированные свининой и овощами
- Цукини, фаршированные грибами
- Закуска из кабачков
- Кабачки в молочном соусе
- Закуска из кабачков с зеленым луком
- Закуска из кабачков с помидорами и луком
- Салат из огурцов с имбирем
- Закуска из жареных огурцов с зеленью
- Закуска из огурцов с луком и чесноком
- Закуска из огурцов с острым перцем
- Освежающий салат из огурцов
- Закуска из огурцов

- Салат из огурцов с говядиной
- Салат овощной с грибами
- Салат из помидоров с густым молочным соусом
- Салат из огурцов с курицей
- Салат из огурцов с курицей и щавелем
- Помидоры по-корейски
- Помидоры, фаршированные креветками и ветчиной
- Жареные помидоры
- Закуска из помидоров и яиц
- Закуска из помидоров со сладким перцем
- Жареные помидоры в соусе
- Салат из сладкого перца
- Салат из сладкого перца с зеленым луком
- Закуска из перца с помидорами
- Пряный перец в медовом соусе
- Салат из спаржевой фасоли с морковью
- Салат из стручковой фасоли с морковью и грибами
- Салат из фасоли с морковью
- Салат из стручковой фасоли с морской капустой
- Фасоль по-корейски
- Салат из картофеля «Камди-ча»
- Картофельный салат с чесноком
- Пряный картофель
- Салат картофельно-чесночный
- Грибы с чесноком и кедровыми орешками
- Острая грибная закуска
- Закуска из грибов с травами
- Салат из морской капусты с грибами
- Рыбная закуска с острым перцем
- Закуска из сельди с овощами
- Закуска из сельди с кольраби
- Сельдь в горчичном маринаде
- Сельдь по-корейски
- Закуска из кальмаров с морковью и луком
- Пикантный салат из кальмаров
- Теплый салат с курицей
- Салат со свиными ушками
- Салат из говядины с фунчозой

○ Первые блюда
- Холодный суп кукси. Вариант 1
- Холодный суп кукси. Вариант 2
- Суп-лапша по-корейски

- Корейский суп из свинины с картофелем
- Суп кимчи
- Суп кимчи рамен
- Корейский суп оританг с уткой
- Суп из морской капусты
- Суп из баранины с редисом
- Суп сапсо. Вариант 1
- Суп сапсо. Вариант 2
- Суп со свининой и кокосовым молоком
- Суп с курицей и трепангами
- Куриный суп с сычуаньской капустой
- Острый бульон
- Суп из гусиных сердечек
- Суп с мясом кролика на кокосовом молоке
- Суп чжорэньитток-гук (с рисовыми гренками)
- Холодный суп из листьев салата
- Суп-пюре с треской на кокосовом молоке
- Корейский грибной суп
- Бульон с креветками
- Суп с рыбными фрикадельками по-корейски
- Суп букогук из сушеной рыбы

- Блюда из мяса
  - Телятина по-корейски
  - Пулькоги из телятины в пряном маринаде
  - Пулькоги из телятины с вешенками
  - Говядина по-корейски с чесноком
  - Говядина с грибами
  - Говядина в панировке
  - Говядина с грибами и овощами
  - Острая говядина с фасолью и грибами
  - Хе из говядины. Вариант 1
  - Хе из говядины. Вариант 2
  - Хе из говяжьего сердца
  - Кукси из свинины
  - Говяжий рубец по-корейски
  - Говядина с хреном
  - Пигоди (паровые пирожки)
  - Свинина в соевом соусе
  - Свинина по-корейски
  - Отбивные из баранины с горчичным соусом
  - Гоги-покум (свинина с овощами)
  - Свинина с грибами в молочно-томатном соусе
  - Свинина в рисовом вине
  - Свиные ребрышки в соевом соусе

- Запеченная маринованная свинина с чесноком
- Манты из свинины с кимчи по-корейски
- Свиные ребрышки в остром маринаде
- Свиная печень по-корейски
- Пикантная курятина по-корейски
- Острые крылья по-корейски
- Хе из куриного филе
- Куриные крылышки в медово-соевом соусе
- Куриные бедрышки в томатно-соевом соусе
- Дакчук (курица с рисом)
- Курица с кимчи
- Дакжим (курица с овощами)
- Цай с курицей
- Хе из курицы
- Хе из куриных сердечек
- Пряные куриные желудки
- Куриные желудки с овощами в соусе

○ Блюда из рыбы и морепродуктов

- Рыба с рисом
- Рыба в кунжуте
- Острая рыба с овощами
- Хе из рыбы на яблочном уксусе
- Хе из судака
- Хе из щуки или судака
- Хе из скумбрии с овощами
- Хе из пангасиуса
- Хе из карпа
- Хе из сельди (слабосоленой)
- Хек с овощами
- Хе из минтая. Вариант 1
- Хе из минтая. Вариант 2
- Минтай пряный жареный
- Жареный морской окунь с чесноком
- Щука в остром маринаде
- Треска в чесночном соусе
- Карп в пикантном маринаде
- Палтус в пряном соусе
- Сазан, запеченный с луком
- Палтус отварной под пикантным соусом
- Скумбрия по-корейски
- Кимпаб (суши по-корейски)
- Кимпаб с тунцом
- Хе из кальмаров
- Фаршированные пряные кальмары

- Кальмары с фасолью по-корейски
- Кальмары с луком
- Кальмары с огурцами
- Щупальца кальмаров по-корейски
- Молоки в кислом соусе
- Острая закуска из молок лосося
- Молоки с хреном

- Заготовки впрок
  - Пряные баклажаны с овощами
  - Краснокочанная капуста, маринованная в яблочном уксусе
  - Краснокочанная капуста с изюмом в медовом маринаде
  - Острая овощная закуска с фасолью
  - Баклажаны с чесноком
  - Маринованная кольраби
  - Маринованные баклажаны со сладким перцем
  - Острые баклажаны с морковью
  - Баклажаны с перцем и зеленью
  - Острая закуска из баклажанов со сладким перцем
  - Квашеные фаршированные баклажаны
  - Баклажаны в винном уксусе
  - Патиссоны в остром маринаде
  - Маринованные патиссоны по-корейски
  - Маринованный лук. Вариант 1
  - Маринованный лук. Вариант 2
  - Маринованный перец с чесноком
  - Квашеный чеснок
  - Лук, маринованный с острым перцем
  - Кабачки пряные с зеленью
  - Квашеные головки чеснока
  - Маринованный чеснок со сладким перцем
  - Соленый топинамбур
  - Чесночные стрелки, маринованные на зиму
  - Маринованная дыня

Наталия Попович
Мясо, рыба, овощи: маринуем по-корейски. 500 рецептов

© Depositphotos.com / Toyechkina, Ksenija_OK, обложка, 2019

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2019

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2019

Корейская кухня. История и традиции

Чаще всего при упоминании о корейской кухне на ум приходит морковь по-корейски – популярная, всеми любимая закуска. Однако корейцы на своем полуострове о таком блюде даже не слышали – его изобрели «наши» корейцы, жившие в бывшем Советском Союзе.

На самом деле корейская кухня по использованию ингредиентов, способам обработки продуктов и сервировке очень похожа на китайскую и японскую. Это и не удивительно – страны соседствуют, находятся в похожих климатических и географических условиях. Основными продуктами в рационе являются мясо, рыба, рис и большое количество овощей.

Одна из особенностей корейской кулинарии заключается в том, что блюдо можно приготовить буквально за несколько минут, но перед этим основные ингредиенты обязательно должны пройти длительную подготовку: их вымачивают, маринуют, обжаривают, бланшируют.

В нашем сознании корейская кухня – это обилие острого и пряного. Действительно, в традиционных блюдах используется большое количество специй, особенно острый красный перец и паприка.

Перец в корейской кухне начали применять сравнительно недавно – с XVI столетия, когда португальцы привезли его из Южной Америки. Пряность быстро стала популярной на восточном континенте. Это объясняется не спецификой вкусовых рецепторов корейцев, а теплым влажным климатом. Перец – мощное антибактериальное средство, помогающее защитить продукты от порчи. Корейцы научились использовать специи именно для этих целей. Хорошенько поперченное блюдо ценилось очень высоко, а определения «вкусный» и «острый» в корейском языке стали синонимами. Из-за обилия перца многие корейские блюда имеют красноватый или оранжево-красный цвет.

Популярностью пользуются и другие пряности: чеснок, кориандр, черный и душистый перец, имбирь, корица, горчица, гвоздика, лук, кинза, петрушка, сельдерей – их смешивают в разных пропорциях и комбинациях, придавая блюдам множество новых вкусовых оттенков. Каждый повар имеет свою «секретную» приправу, рецепт которой хранит в тайне.

Кухня корейской диаспоры отличается своей спецификой. К примеру, для постсоветского корейского сообщества (корё-сарам)

характерно использование большого количества кориандра.

Отдельное место занимает кухня корейской придворной знати, сформировавшаяся во времена правления династии Чосон. Она славится своей роскошью, особым подбором продуктов, причем независимо от времени года: сезонность меню была уделом простолюдинов. Приготовление блюд для королевского двора занимало от двух-трех часов до нескольких дней, все ингредиенты должны были пройти обработку строго по правилам. Еда, подаваемая к столу вельмож, должна была обладать определенными характеристиками, меню составлялось на контрастах: теплые и холодные блюда, грубые и мягкие, твердые и жидкие. Большое внимание уделялось также цветовому сочетанию продуктов в одном блюде и всех блюд на столе. При подаче продукты выкладывали в особом порядке, чтобы подчеркнуть их форму, фактуру, цвет.

Но вернемся к традиционной кулинарии. Отличительная черта корейского застолья – большое количество закусок и салатов, как холодных, так и погорячее. Поэтому у европейцев, не привыкших к такому разнообразию, при разделении блюд на более понятные нам группы (салаты, закуски, первые, вторые блюда) часто возникают затруднения. Нечто с мясом, овощами и зеленью, обжигающее нёбо, можно с одинаковой долей вероятности отнести как к горячим закускам, так и ко вторым блюдам. Для упрощения корейские блюда с преобладанием овощей принято называть салатами, а с большим количеством мяса или рыбы – «вторыми блюдами». Но это разделение довольно условное, по желанию можно экспериментировать с сочетанием ингредиентов из двух групп по своему усмотрению.

Все салаты и закуски отличаются пряным или острым вкусом, часто сдабриваются жгучим соусом.

Помимо разнообразнейших закусок, число которых стремится к бесконечности, корейцы очень любят супы, в традиционной кухне их довольно много. Обитатели полуострова на берегу Тихого океана едят их ежедневно и убеждены, что суп – это обязательное блюдо в меню, обеспечивающее силами, дарующее хорошее самочувствие и гарантирующее стройность. Поэтому супов здесь известно великое множество: легких на основе овощного бульона с овощами или сушеными морепродуктами, сытных густых, с мясом, рыбой и др. Лапша в супах сейчас – обычный ингредиент, но в прошлом она была блюдом ритуальным, ее подавали только на день рождения или свадьбу как символ долгой и благополучной жизни.

Суп подают на стол каждому гостю в индивидуальной посуде с ложкой. Закуски же и салаты раскладывают в небольшие

тарелки и устанавливают в центре стола – каждый берет палочками (хаси) столько, сколько хочет.

Для мясных блюд используется свинина, говядина, иногда баранина, мясо птицы. Никаких ограничений по приготовлению видов мяса, как, например, в Индии, Израиле или мусульманских странах, нет. В течение некоторого исторического периода, правда, бытовал запрет на употребление говядины, поскольку, согласно канонам буддизма, быки и коровы считались священными животными. Но в XX веке говядина постепенно вошла в рацион и стала популярна, как и другие виды мяса. Хотя до сих пор многие корейцы все же предпочитают свинину или птицу, причем в еду идет абсолютно все: ушки, хвосты, ножки, мозги, потроха.

Рыба и морепродукты почитаются особо и встречаются в ежедневном рационе корейцев гораздо чаще, чем мясо. Как и во многих других кухнях мира, наиболее популярные блюда изначально были пищей бедняков: малоимущие питались в основном выловленными в океане мидиями, креветками, моллюсками, устрицами. Но со временем эти блюда получили распространение и стали излюбленным лакомством всех слоев общества. Моллюски обычно едят сырыми, сдабривая уксусом. Рыбу также часто употребляют в пищу сырой, хотя ее и тушат, варят, жарят, сушат. В этой книге приведены рецепты приготовления рыбных блюд с учетом специфики нашего региона. В наших условиях не всегда можно быть уверенным в качестве рыбы на все сто, поэтому рекомендуется термообработка – обжаривание, варка на пару и в воде.

Для заправки блюд используется кунжутное масло, соевый соус или паста кочхучжана (паста чили). Добавим также, что на сегодняшний день Корея является одним из крупнейших в мире потребителей чеснока, наряду с Китаем, Таиландом, Испанией и Италией.

Ежедневное меню корейцев зависит от времени года. Причем сезонный ритм настолько гармоничен, что многие гости полуострова спустя месяцы или годы проживания в Корее по возвращении домой чувствуют дискомфорт при смене режима питания и продолжают использовать корейское меню.

Рацион корейца разработан в соответствии с местным лунным календарем, в котором новый год, как и у многих народов Востока, начинается весной. Праздники распределены равномерно в течение года, через каждые 15–16 дней. В такие дни меню более разнообразное и вкусное, но нет ни длительных постов, ни периодов «обжорства». В целом народная традиционная система питания у корейцев продуманнее,

организованнее и полезнее, чем у большинства наций. Поэтому неудивительно, почему корейцы уделяют такое внимание еде в целом и своей национальной кухне в частности. Сложившийся с давних пор режим питания оправдал себя и в наше время, в условиях современных городов с их бешеным ритмом жизни.

Основным ингредиентом многих корейских блюд является рис. Для коренного населения это такой же обязательный продукт на столе, как хлеб для европейцев. Рис, как и суп, подают гостям за трапезой в индивидуальных пиалах. Ежегодно каждый кореец съедает в среднем 65 кг риса.

К рису подаются овощи, преимущественно маринованные или квашеные, причем очень острые. Наиболее известное овощное блюдо – кимчхи (или кимчи). Обычно его готовят из пекинской капусты, однако существуют тысячи рецептов приготовления данной закуски из других овощей. Не меньшей популярностью пользуется, например, кимчхи из огурцов, баклажанов, белокочанной капусты и др.

Следует сказать, что широкое употребление в Корее собачатины – не более чем миф. Данный вид мяса используют в пищу исключительно редко, оно считается лекарством и стоит очень дорого. Корейцы верят, что суп с таким мясом продлевает жизнь, наполняет энергией и помогает перенести летнюю изнурительную жару. Кроме того, для его приготовления используют не дворняжек, бульдогов или шпицев, а специально выращенных псов особой породы. Кстати, в Сеуле нет ни одного ресторана, где вы сможете попробовать собачье мясо, это запрещено. Очень немногие рестораны включают блюда с этим ингредиентом в меню для туристов, а на улице под видом собачатины вам, скорее всего, предложат свинину.

Теперь остановимся на наиболее популярных блюдах традиционной корейской кухни.

Кимчхи, кимчи или чимчи, – это, как мы уже упоминали, салат из пекинской капусты с острой заправкой, в него часто добавляют редис, дайкон, морковь. Его готовят также из черной редьки, белокочанной капусты, огурцов, грибов, даже анчоусов и свиных ушей. Тем же словом называют острый соус, использующийся для приготовления этого блюда.

Для справки: в названии корейских салатов приставки «хе» и «ча» указывают на технологию приготовления. «Хе» – с уксусной заправкой, «ча» – с растительным маслом: подсолнечным, кунжутным, кукурузным, оливковым. Часто для заправки готовится пряное масло – его сначала раскаляют на сковороде, а затем добавляют перец, лук, пряности, которые передают маслу свой аромат.

Пулькоги (бульгоги) – кусочки мяса, тушенные в маринаде. По правилам жаровня должна стоять прямо на обеденном столе. Мясо предварительно маринуют в соевом соусе с добавлением масла, специй, чеснока, лука, зелени.

Кимбап– корейский вариант любимых многими японских роллов.

Пибимпап– блюдо из риса, овощного салата, тонких ломтиков мяса, перцовой пасты кочхуджан и яичницы.

Твенджан ччигэ– острый суп с соевой пастой твенджан.

Хве, хе, – маринованная свежая сырая рыба или мясо, употребляется в пищу без какой-либо термической обработки, разве что с минимальной варкой на пару или быстрым обжариванием в масле.

Куксу, кукси, – лапша с овощами и мясом в специальном бульоне, подается холодной или горячей.

Часто в рецептах корейских блюд упоминается загадочная**приправа вэйцзин**, ее еще называют вэйсу, адзиномото или корейской солью. Здесь ничего загадочного нет, это не что иное, как глютамат натрия – мононатриевая соль глютаминовой кислоты в виде порошка, легко растворяющегося в воде и обладающего свойством усиливать вкус продуктов. Глютамат натрия сейчас добавляют практически во все колбасные изделия, сыры, соусы. В ряде продуктов он образуется естественным путем, например в соевом соусе или сыре рокфор. Подтверждений, что вещество вредно для человека, нет, правда случаи аллергии к нему встречаются, а при передозировке возникает вздутие живота, метеоризм, нарушения пищеварения.

Глютамат нельзя отнести к традиционной корейской кухне, применять его стали не так давно, однако сейчас его добавляют во множество блюд: салаты, супы, лапшу и др. Если вы захотите сдобрить блюдо вэйсу, вам понадобится щепотка порошка на четыре полные порции. Добавлять глютамат нужно в самом конце готовки, поскольку при длительном подогреве он разлагается.

Надеемся, что рецепты блюд, представленные в книге, придутся по вкусу вам и вашим близким.

Основные пряности, используемые в корейской кухне

Корейскую кухню невозможно представить без разнообразных приправ, острых соусов и пикантных маринадов. Обилие специй во всех блюдах, острота и богатый аромат – необходимость в Стране утренней свежести. При весьма теплом климате и влажности, которые не способствуют длительному хранению продуктов без холодильника, пряности, в частности перец, чеснок, имбирь, лук, применяются здесь как консерванты.

Главная приправа, безусловно, –**жгучий красный перец**, его кладут практически во все блюда: добавляют к овощам, грибам, мясу и рыбе, сдабривают им салаты и первые блюда. Напомним: в корейском языке для понятий «вкусный» и «острый» используется одно слово. Красный перец придает блюдам еще и красноватый цвет, усиливающий аппетит.

Молотый черный перециспользуется так же, как и красный, он сообщает маринадам, соусам и готовым блюдам свою особую, пикантную остроту.

Белый перецимеет менее жгучий вкус, чем черный, зато аромат его ярче. Чаще всего им сдабривают телятину, морепродукты, добавляют для аромата в соусы. В сочетании с имбирем, паприкой, горчицей белый перец замечательно подчеркивает вкус приправы. Регулярное употребление этой пряности способствует ускорению сжигания калорий и нормализации работы сердца.

Чеснокобычно берут «в компанию» к черному и красному перцам. Часто зубчики чеснока, стручки перца и горошины измельчают и перемешивают в определенных пропорциях – создается огромное разнообразие вкусовых вариаций, что является одной из неотъемлемых особенностей корейской кухни.

Имбирьиспользуется только свежим, с его помощью блюдам придают своеобразный вкус и остроту. Очищенные коренья мелко режут или натирают на терке и добавляют в блюдо на финальной стадии готовки. Сушеный молотый или заранее натертый корень не применяют, поскольку тогда теряется его специфический аромат и вкус.

Высушенные**листья лавра**обладают своеобразным запахом и при этом не дают никакого постороннего привкуса. Однако в больших количествах эта пряность может испортить блюдо: вкус станет чересчур резким. Добавлять лавровый лист следует в последнюю очередь, при длительной термообработке он начинает

горчить. Содержащий много эфирных масел лавр сообщает блюдам ни с чем не сравнимый аромат и способствует длительному хранению блюд. Его часто применяют при готовке рыбы, птицы, соусов, маринадов, первых блюд.

Кориандр– традиционная корейская приправа к мясу и соусам. Кинзу (свежую зелень кориандра) также добавляют во все блюда.

Кочу дирим (перцовое масло) – специфическая приправа, широко используемая в салатах, а также для сдабривания горячих мясных и рыбных блюд. Приготовить перцовое масло можно самостоятельно: в горячем растительном масле без запаха нужно на очень слабом огне прогреть свежий или сушеный красный стручковый перец.

Соевый соус– очень популярная добавка практически ко всем блюдам. В корейской кухне используется огромное количество его разновидностей: густой и жидкий, соленый и сладковатый. Его готовят, добавляя плесневый грибок к смеси отваренных соевых бобов и обжаренной пшеницы. Позже рост плесени прекращают воздействием концентрированного солевого раствора. Готовую массу процеживают и пастеризуют перед розливом.

Кунжутное маслополучают путем отжима обжаренных семян кунжута и используют в качестве заправки для салатов, гарниров, а также в самых разных соусах. Оно придает блюдам приятный аромат и тонкий вкус.

Горчица– это ароматная приправа и прекрасный консервант. В зависимости от количества она делится с блюдами своей остротой в большей или меньшей мере, придавая пикантности или разжигая огонь во рту. Полезность горчицы в том, что она положительно влияет на пищеварение и обмен веществ. Для приготовления разных блюд и горчицу берут разную. Белая – нежная и мягкая на вкус, черная – чрезвычайно острая, коричневая – обладает ярким вкусом и ароматом. Не только вкусная, но и самая полезная для здоровья – цельнозерновая горчица.

Лук– универсальное растение, в ход идет как луковица, так и листья, причем их можно использовать сырыми, пассеровать, варить, жарить, мариновать. Добавляют лук практически во все кушанья: горячие, холодные, соусы и др.

Бадьянобычно служит добавкой к мясным блюдам, присутствует в маринадах, соусах, прекрасно сочетается с луком, чесноком, растительным маслом, сахаром, гвоздикой, корицей, имбирем, фенхелем, красным и черным перцем. Без бадьяна не обходится практически ни один соус.

Корицаочень популярна как добавка к блюдам из птицы и баранины.

Ванильв чистом виде имеет горьковатый привкус, обычно ее используют в выпечке, а также для приготовления десертов и холодных закусок из фруктов и ягод.

Специфическая**приправа «Лотос»**(ее также называют «жуйсинь») пользуется у корейцев большой популярностью благодаря насыщенному вкусу и приятному аромату. Готовят ее из риса, пшеницы и соли. Применяют для обогащения вкуса самых разных блюд – от супов до салатов и морепродуктов.

Для придания кушаньям кислинки применяют**лимонный сок**или кислоту.

Однако королем соусов является, конечно же,**кимчхи**(или кимчи). Готовят его из дайкона (японской редьки), яблок, перца чили, имбиря, горчицы, соевой пасты, чеснока. Его можно использовать и как маринад для разнообразных блюд, и в качестве заправки или соуса.

Вышеупомянутое**пулькоги–** не только мясное блюдо, но и соус, необходимый для его приготовления.

Заправкаиз груш, яблок, чеснока, лука, перца, розмарина, соевых бобов на основе соевого соуса подходит для запекания мяса и овощей.

Соевую пасту кочхуджан (кочудян)с перцовым вкусом используют как самостоятельную приправу или как ингредиент для более сложных соусов и маринадов. Паста хорошо сочетается с блюдами из риса, сои, ячменя, тыквы, пшеницы, зизифуса, картофеля.

Рыбный соус (муильчи эк джот) – это приправа, служащая основой для множества соусов, придающая особенный вкус первым блюдам. Готовится из ферментированных моллюсков или анчоусов и соли.

Соусы и маринады для блюд по-корейски

Корейская соль

350 г мелкой поваренной соли, 7 г гвоздики, 4 г лаврового листа, 4 г сушеного тимьяна, 4 г базилика, 4 г стручкового красного перца, мускатный орех, корица и молотый черный перец по вкусу

Мелкую поваренную соль хорошо перемешать с измельченной гвоздикой, добавить по вкусу тертый мускатный орех, корицу и молотый черный перец. Потом всыпать размятые лавровые листья, сушеный тимьян, базилик и измельченный красный перец. Полученную массу просушить в духовке на слабом огне и пересыпать в банки с плотно закрывающимися крышками.

Заправка на основе соевого соуса

10 мл соевого соуса, 10 мл воды, 10 г сахара, 10 мл рисового уксуса, красный перец, лук или чеснок по вкусу

Смешать соевый соус и воду, всыпать сахар и перемешать, чтобы он полностью растворился. Влить в смесь рисовый уксус, перемешать еще раз. Добавить перец, пропущенный через пресс чеснок или лук. Можно сделать заправку более пикантной, если взять соевого соуса в два раза больше – 20 мл.

Заправка для кимчи

70 г чеснока, 70–80 г молотого перца чили, 80 мл воды, 60–65 г соли, 60 г сахара

Чеснок пропустить через пресс или мясорубку. Добавить молотый перец, воду, соль и сахар, тщательно перемешать. Переложить смесь в банку, закрыть крышкой и поставить в холодильник для хранения.

Соус для свинины и других мясных блюд

25 г поджаренных семян кунжута, 2 зубка чеснока, 1 головка лука-шалота, 50 г твердого тофу, 30 г пасты кочудян, 40–50 г соевой пасты, 300–330 г меда, 45–50 мл кунжутного масла

Кунжут истолочь в ступке, чеснок пропустить через пресс, лук мелко нарезать, тофу натереть на терке. Соединить все с остальными ингредиентами и тщательно перемешать. Затем переложить массу в чашу блендера и перемешать до однородности. Перелить полученный соус в стеклянную емкость с плотно прилегающей крышкой. Хранить в холодильнике не более 7 дней.

Приправа «Янним»

500 г чеснока, 300 г острого перца, 200 г сладкого красного перца, 200–300 г соли

Очистить зубки чеснока, у сладкого и острого перца вырезать плодоножки и удалить семена. Пропустить чеснок и перец через мясорубку или измельчить с помощью блендера, добавить соль, тщательно перемешать. Остроту маринада можно регулировать, добавляя чуть больше или меньше сладкого перца. Готовую смесь выложить в стеклянную банку, не наполняя ее доверху, – овощи со временем пустят сок, и объем приправы немного увеличится.

Корейская приправа для салатов, рыбы и мяса

6–8 зубков чеснока, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого красного перца, 10 г перца чили, 20 г паприки, 20 г молотого кориандра, 10 г корейской соли (глутамата натрия), 180 мл растительного масла

На слабом огне разогреть растительное масло, всыпать мелко нарезанный чеснок, обжарить 2–3 минуты и добавить остальные приправы. Снять емкость с огня и тщательно перемешать маринад. Дать ему остыть в той же посуде, затем перелить в банку с плотно прилегающей крышкой и хранить в холодильнике.

Соус «Качжин-яннемчжан»

3–4 зубка чеснока, 20 г зеленого лука, 100 мл соевого соуса, 10 мл растительного масла, 5 г молотого черного перца, подсоленный кунжут по вкусу

Чеснок и лук измельчить. Кунжутные семена истолочь в ступке. Перемешать все ингредиенты соуса до однородности. Переложить в стеклянную банку с плотно прилегающей крышкой, хранить в холодильнике.

Приправа канкочи для кимчи

1 кг сладкого красного перца, 500 г острого перца чили, 8-10 зубков чеснока, 7 г соли, 5 г сахара

Чеснок очистить, у сладкого и острого перца удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Овощи пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить соль, сахар, перемешать до их растворения. Массу выложить в банку, накрыть тканью или марлей и оставить при комнатной температуре для брожения. Ежедневно перемешивать 3–4 раза. Через 2–3 дня (в зависимости от температуры в помещении) емкость с приправой закрыть крышкой и поставить в холодильник.

Пулькоги (маринад для мяса)

200 г азиатской груши (можно использовать обычную, только добавить 5 г сахара), 5–6 зубков чеснока, 2–3 г корня имбиря, 6–7 перьев зеленого лука, 100 мл соевого соуса, 5 мл уксуса или 20 мл белого сухого вина, 20 мл кунжутного масла, 3 г молотого перца чили

Грушу вымыть, очистить, измельчить на мелкой терке или пюрировать блендером. Чеснок очистить и пропустить через пресс или измельчить блендером. Измельчить имбирь, мелко нарезать зеленый лук. Перемешать все ингредиенты маринада, чтобы масса получилась однородной. Хранить соус в холодильнике не более 48 часов, лучше использовать сразу после приготовления.

Соус «Чхокочхучжан»

2–4 зубка чеснока, 50 г соевой пасты с молотым красным перцем, 50 мл столового уксуса, 20 г сахара, поджаренный кунжут по вкусу

Чеснок очистить и измельчить. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать с помощью блендера до однородности. Хранить в стеклянной банке в холодильнике не более 7 дней.

Соевый соус с уксусом

2–3 пера зеленого лука, 3–4 зубка чеснока, 40 мл соевого соуса, 40 мл уксуса, 20 мл воды, 2 мл сока имбиря, 5 г подсоленного кунжута

Измельчить зеленый лук и нарезать чеснок, пюрировать с помощью блендера. В полученное пюре добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать, чтобы соус стал однородным. Переложить в стеклянную емкость с плотно прилегающей крышкой и хранить в холодильнике.

Соус «Креветочный»

50 мл рассола из-под соленых креветок, 5 г молотого черного перца, 1–2 пера зеленого лука, столовый уксус по вкусу

Рассол от креветок процедить, добавить перец и измельченный в блендере зеленый лук. Влить в соус уксус (при желании можно использовать винный или бальзамический), тщательно перемешать.

Соус «Горчичный»

30 г порошка горчицы, 50 мл столового уксуса, 50 мл соевого соуса, сахар и перец по вкусу

Порошок горчицы соединить с уксусом, влить соевый соус и перемешать до однородности. Добавить щепотку сахара, молотый черный или красный перец и перемешать еще раз.

Соевая паста тяй

500 г бобов сои, 350 мл соевого соуса, соль по вкусу

Бобы промыть в прохладной воде несколько раз, пока вода не станет полностью прозрачной. Затем залить бобы холодной водой и оставить на 8-10 часов. Воду слить, сою переложить в другую посуду, залить водой, чтобы та покрыла бобы на 6–7 см. Довести на сильном огне до кипения, уменьшить огонь и варить бобы до мягкости. Воду слить, дать бобам полностью остыть, пропустить через мясорубку. Сформовать из массы лепешки размером с ладонь и уложить их по три штуки одну на другую. Стопки лепешек обвязать марлей и подвесить в теплом помещении для просушки. Помещение должно быть сухим и без сквозняков. Каждые 5–6 дней лепешки снимать, менять местами и подвешивать снова. Через 8-10 недель лепешки снять, промыть, положить в дуршлаг, чтобы стекла лишняя влага. Затем разбить их на несколько кусочков (лепешки уже твердые, так что можно использовать молоток для отбивания мяса), выложить в глубокую емкость и дать постоять несколько часов, чтобы они немного размягчились, а затем пропустить через мясорубку. В измельченную массу добавить соевый соус и соль по вкусу. Можно добавить также молотый красный или черный перец, кориандр и другие пряности. Паста должна быть очень соленой, иначе она может испортиться. Полученную тяй нужно выдержать еще 20–30 дней, после чего паста готова к употреблению.

Соус «Самтвечжан»

8 зубков чеснока, 30 г свежего красного перца, 100 г соевой пасты с красным молотым перцем, 10 мл растительного масла

Чеснок очистить и измельчить. Перец очистить от семян и пропустить через мясорубку. Соединить чеснок и овощное пюре, добавить остальные ингредиенты, перемешать до однородности и выложить в стеклянную емкость. Хранить в холодильнике.

Соевая паста кочудян (кочхуджан) с томатом

80 г моркови, 100 г белого лука, 3–4 зубка чеснока, 60 г соевой пасты тяй, 50 г томатной пасты, 50 мл растительного масла, молотый чили и сушеная кинза по вкусу

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной или средней терке. Лук очистить, мелко нарубить. Растительное масло разогреть на сковороде, обжарить морковь в течение 1–2 минут. Добавить измельченный лук и жарить до мягкости. Выложить к овощам томатную пасту, тушить под крышкой на медленном огне несколько минут, перемешивая. Чеснок пропустить через пресс, добавить к овощам, перемешать и тушить еще 1–2 минуты. Затем снять овощи с огня, сразу добавить соевую пасту тяй, тщательно перемешать, чтобы соус получился однородным. Всыпать молотый перец чили и измельченную кинзу, перемешать и дать соусу остыть. Готовую пасту можно подавать к первым и вторым блюдам из мяса, рыбы, овощей. Хранить в холодильнике в стеклянной емкости с плотно прилегающей крышкой.

Соус «Растительный»

20 мл растительного масла (кунжутного или оливкового), 10 г соли, перец и имбирь по вкусу

Растительное масло смешать с солью и специями в однородную массу. Хранить в стеклянной емкости с плотно прилегающей крышкой.

Заправка для фунчозы. Вариант 1

8-10 г молотого острого красного перца, 8 г молотого кориандра, 10 мл кунжутного масла, 10 мл соевого соуса

Соединить молотый перец и кориандр, влить кунжутное масло и соевый соус, тщательно перемешать. Поставить на несколько часов в холодильник, чтобы приправа настоялась, после чего можно заправлять фунчозу.

Заправка для фунчозы. Вариант 2

250 мл воды, 550 мл растительного масла без запаха, 170 мл столового уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, 2 г лимонной кислоты, 2 г молотого черного перца, 2 г кориандра, 2 г измельченного имбиря, 3–4 зубка чеснока, 5 г свежего перца чили

Воду довести до кипения, развести в ней соль и сахар. Затем добавить растительное масло, уксус, лимонную кислоту, пряности, а также пропущенный через пресс чеснок и измельченный в блендере перец чили. Варить, помешивая, пока масса не начнет закипать. Емкость снять с огня, накрыть крышкой и дать соусу полностью остыть. Готовую приправу можно использовать для заправки фунчозы, салатов и других корейских блюд.

Заправка для фунчозы. Вариант 3

20 г свежего красного острого перца, 50 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 3–4 веточки кинзы, 40 мл кунжутного масла, 5 мл соевого соуса, 40 мл лимонного сока, 10 мл воды, 8-10 г карри

Перец и лук очистить, мелко нарезать. Чеснок пропустить через пресс. Кинзу вымыть и измельчить. Перемешать соевый соус и кунжутное масло до однородности, добавить лимонный сок, воду, карри, кинзу и чеснок. Соус поставить на слабый огонь, варить, помешивая, 2 минуты. Добавить измельченный свежий перец и лук, дать остыть. Готовым соусом можно заправлять фунчозу, салаты и другие блюда.

Универсальный соус

40 мл кунжутного или оливкового масла, 10–15 г соли, 1 г молотого черного перца, 1–2 г молотого белого перца

Тщательно перемешать масло с солью, затем добавить молотый перец, перемешать еще раз и дать постоять 2 часа.

Маринад с мятой для рыбы и морепродуктов

150 г репчатого лука, 30–50 г листиков мяты, 3–4 лайма, 100 мл рисовой водки, 40 г коричневого сахара, 4 г молотого белого перца, соевый соус по вкусу

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Мяту вымыть, измельчить. С лаймов снять цедру и выжать сок. Смешать водку и сок лайма, добавить сахар, молотый белый перец и соевый соус по вкусу, перемешать до полного растворения кристаллов сахара. Затем ввести в соус измельченные лук и мяту, перемешать. Мариновать рыбу или морепродукты 20–30 минут, после чего обжарить на гриле или в раскаленном растительном масле.

Маринад с лимоном и мятой для рыбы и морепродуктов

180 г репчатого лука, 40–50 г листиков мяты, 50 г кинзы, 1 лимон, 100 мл рисовой водки, 80 мл воды, 50 г коричневого сахара, 3 г молотого красного перца, 2 г молотого черного перца, соль или соевый соус по вкусу

С лимона снять цедру при помощи терки, выжать сок. Зелень вымыть, мелко нарубить, добавить молотый перец (красный и черный), соль и немного истолочь. Из воды и сахара приготовить сироп, дать ему полностью остыть, всыпать цедру, влить лимонный сок, водку, соевый соус, добавить зелень со специями и мелко нарезанный лук. Все перемешать и с помощью блендера измельчить в однородную массу. Соусом залить рыбу или морепродукты, мариновать 20–35 минут в зависимости от размера и плотности кусков. Затем очистить их от маринада и готовить любым способом – на гриле, в разогретом масле или отварить на пару.

Чесночно-яблочный маринад для рыбы и морепродуктов

8-10 зубков чеснока, 120 г репчатого лука, 300–350 мл яблочного сока, 60 мл соевого соуса, 20 мл кунжутного масла, 40 г сахара

Яблочный сок смешать с соевым соусом и кунжутным маслом. Затем ввести в смесь сахар и взбить, чтобы он полностью растворился. Добавить измельченный лук и пропущенный через пресс чеснок. Залить рыбу маринадом, тщательно перемешать, накрыть крышкой или пищевой пленкой и мариновать не менее 30 минут.

Овощной маринад для сазана или карпа

150 г моркови, 100 г огурцов, 1 головка лука, 3–4 зубка чеснока, 3–5 перьев зеленого лука, 20 мл уксусной эссенции, 4 г молотого красного перца, 2–3 г молотого черного перца, 5 г кориандра, соевый соус по вкусу

Рыба должна быть без костей (около 600 г), вымытая, обсушенная и нарезанная полосками. Подготовленную рыбу сложить в миску, залить уксусной эссенцией, тщательно перемешать и выдержать в холодильнике, пока рыба не побелеет. Морковь очистить, натереть на крупной терке. Огурцы нарезать соломкой. Репчатый лук очистить, нарезать кубиками. Чеснок мелко нарезать или пропустить через пресс. Зеленый лук нарубить. Рыбу посыпать пряностями, аккуратно перемешать. Затем полить соевым соусом, добавить овощи, перемешать еще раз. Дать настояться не менее 6 часов. После этого рыбу можно сразу подавать на стол, с легкой термообработкой или без нее.

Соус кимчи с кунжутом и медом

150 г пасты кочхуджан, 75–80 г сливочного масла, 15 г меда, 15 г кунжута, перец по вкусу

Растопить сливочное масло, добавить мед, перемешать до однородности. Ввести пасту кочхуджан, тщательно перемешать. Всыпать обжаренный на сковороде кунжут (можно использовать подсоленный) и перец, снова перемешать. Соус должен быть густым и однородным.

Соус кимчи острый

15–20 г имбиря, 2 зубка чеснока, 100–120 г острой пасты кочхуджан, 35 мл сока лайма, 35 мл рисового уксуса, 15 мл рыбного соуса

Растереть очищенный корень имбиря с чесноком в однородную массу с помощью блендера. Добавить пасту кочхуджан, влить сок лайма, рисовый уксус и рыбный соус. Все перемешать, чтобы масса получилась однородной, переложить в стеклянную емкость и поставить в холодильник. Хранить не более 7 дней.

Соус кимчи с имбирем

30 г корня имбиря, 3 зубка чеснока, 100 г пасты кочхуджан, 40 мл сока лайма, 40 мл рисового уксуса, 20 мл рыбного соуса, 20 г кунжута

Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок пропустить через пресс. Имбирь и чеснок пюрировать с помощью блендера. Добавить пасту кочхуджан, взбить все вместе. Влить сок лайма, уксус и рыбный соус, взбить с помощью блендера. Семена кунжута обжарить на сухой сковороде в течение 2–3 минут, добавить в соус, перемешать. Соус переложить в стеклянную банку с плотно прилегающей крышкой и хранить в холодильнике.

Соус кимчи с медом (мягкий)

80 г сливочного масла, 30 г меда, 100 г пасты кочхуджан, 3–4 зубка чеснока, 5 г имбиря, 2–3 пера зеленого лука

Растопить на водяной бане сливочное масло, добавить в него мед, перемешать. Ввести пасту кочхуджан, перемешать до однородности и снять с огня. Добавить в соус измельченные в блендере чеснок, зеленый лук, мелко натертый имбирь, по желанию – молотый перец. Все тщательно перемешать, выдержать в холодильнике 2–3 часа, чтобы соус настоялся.

Перечная паста

10 головок чеснока, 100 г молотого красного острого перца, 50 г соли

Молотый перец перемешать с солью, высыпать в стеклянную банку. Вливая небольшими порциями кипящую воду, тщательно перемешивать до образования густой однородной массы. Накрыть крышкой и дать остыть. Чеснок пропустить через пресс или мясорубку, добавить к остывшей массе, перемешать до однородности, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 12 часов. По истечении этого времени паста готова к употреблению.

Рыбный соус

1 кг свежей мелкой рыбы (лучше морской), 2 зубка чеснока, 2 лавровых листа, 3 г лимонной цедры, 15 г соли, 50 мл огуречного рассола, 500 мл воды

Измельчить чеснок. Растворить в воде соль, добавить рассол, чеснок, лавровый лист и лимонную цедру, перемешать. Рыбу (не чистить и не потрошить) хорошо вымыть, нарезать кусочками размером не больше 3 × 3 см, уложить в банку, заполнив на ¾ объема. Залить приготовленным соусом. Банку закрыть и дать постоять при комнатной температуре 4 дня, а затем переставить в холодильник и выдержать еще 27 дней. После этого содержимое банки откинуть на дуршлаг и процедить. Полученная жидкость и есть рыбный соус.

Маринованные овощи

Дайкон по-корейски. Вариант 1

800 г дайкона, 5 перьев зеленого лука, 4–5 зубков чеснока, 15 г паприки, 5 г молотого перца чили, соль по вкусу

Дайкон очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками или соломкой. Зеленый лук измельчить, чеснок пропустить через пресс. Смешать дайкон, зелень, чеснок, пряности и посолить по вкусу. Все тщательно перемешать и дать постоять при комнатной температуре 24–36 часов. Затем выдержать дайкон еще 24 часа в холодильнике, после чего можно подавать на стол.

Дайкон по-корейски. Вариант 2

400 г дайкона, 250–270 мл рисового уксуса, 50 г сахара, 25 г соли, 1 г шафрана, 40–50 мл кипятка

Дайкон очистить, нарезать тонкими брусочками. Шафран залить кипятком, дать настояться. Приготовить маринад. В уксусе растворить сахар и соль, добавить шафрановую воду. Маринадом залить дайкон, оставить при комнатной температуре на 30 часов, затем поставить в холодильник и мариновать еще 5–6 дней.

Дайкон по-корейски. Вариант 3

500 г дайкона, 80 г моркови, 2 зубка чеснока, 500 мл воды, 70 мл рисового уксуса, 40–45 г сахара, 15 г соли, 6–7 г куркумы, паприка, гвоздика, черный перец и лавровый лист по вкусу

Дайкон и морковь очистить, нарезать тонкими пластинками, свернуть трубочками и уложить в емкость для маринования. Чеснок измельчить и посыпать овощи. Приготовить маринад. В кипящую воду влить уксус, добавить сахар, соль, все пряности, варить 1–2 минуты, затем снять с огня и дать постоять 4–6 минут. Овощи залить маринадом, накрыть крышкой, дать остыть и поставить в холодильник на 2 дня.

Дайкон по-корейски. Вариант 4

2 кг дайкона, 5 зубков чеснока, 3 веточки сельдерея, 250 мл рисовой водки, 200 г сахара, 50 г соли, 8 г апельсиновой цедры, 5 г куркумы, 5 г молотого перца чили

Дайкон очистить, нарезать тонкими брусочками. Соединить остальные ингредиенты, поставить смесь на огонь и довести почти до кипения. Маринад остудить, залить дайкон, поставить сверху небольшой гнет. Мариновать при комнатной температуре 3–5 дней.

Дайкон по-корейски. Вариант 5

500 г дайкона, 3 зубка чеснока, 2–3 пера зеленого лука, 30–40 мл уксуса, 20 г сахара, 6 г соли, 8 г паприки, 5–6 г молотого перца чили

Дайкон очистить, нарезать тонкими пластинками. Зеленый лук мелко нарубить, чеснок пропустить через пресс, добавить к дайкону, перемешать. Затем всыпать соль и сахар, перемешать еще раз. Добавить в смесь уксус и пряности, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 6–8 часов.

Дайкон по-корейски. Вариант 6

350 г дайкона, 50 г грецких орехов (или подсушенного арахиса, фисташек), 5–6 веточек кинзы, 20 мл уксуса, 6–7 г сахара, 4–5 г соли

Дайкон очистить, натереть на терке для моркови по-корейски. Добавить к дайкону соль, сахар и уксус, перемешать, оставить мариноваться на 30 минут при комнатной температуре. Затем слить выделившийся сок, поставить дайкон в холодильник на 2–3 часа. При подаче добавить измельченные орехи и мелко нарезанную кинзу.

Дайкон, маринованный с яблочным уксусом

300 г дайкона, 130 мл воды, 100 мл яблочного уксуса, 5 г куркумы, 100 г сахара, морская соль по вкусу

Дайкон очистить, нарезать тонкими пластинками, посолить и перемешать. Через 20–30 минут сполоснуть в воде и обсушить. Приготовить маринад. Соединить уксус с водой, добавить сахар, куркуму и нагреть на небольшом огне до растворения сахара. Маринад снять с огня, остудить. Залить маринадом дайкон, установить сверху небольшой гнет и поставить в холодильник мариноваться на 12–16 часов.

Дайкон в чесночном маринаде

1 кг дайкона, 5–7 зубков чеснока, 500 мл воды, 60 мл уксуса, 80 г сахара, 18–20 г соли, 8 г куркумы, душистый перец, лавровый лист и гвоздика по вкусу

Дайкон очистить, нашинковать тонкими пластинками, посолить, осторожно перемешать и дать постоять 20–30 минут при комнатной температуре. Затем слить выделившийся сок. Зубки чеснока нарезать тонкими пластинками, добавить к дайкону, перемешать. Приготовить маринад. В воду всыпать сахар, соль, куркуму, душистый перец, лавровый лист и гвоздику, довести до кипения и снять с огня. Через 1–2 минуты влить в маринад уксус, перемешать. Залить дайкон с чесноком горячим маринадом и установить сверху гнет. Дать остыть при комнатной температуре, а потом поставить в холодильник на 14–20 часов.

Дайкон, маринованный с красным луком

250–300 г дайкона, 80 г красного лука, 40 мл кунжутного масла, 20 мл винного или рисового уксуса, 3 г кориандра, 2–3 г молотого перца чили, 2 г молотого черного перца, соль по вкусу

Дайкон очистить, измельчить на терке для моркови по-корейски, посолить, перемешать и дать постоять 30 минут. Затем отжать и слить выделившийся сок. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить до прозрачности в кунжутном масле. Добавить лук с маслом к дайкону, всыпать пряности, посолить, влить уксус и тщательно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 часа.

Дайкон, маринованный с кунжутом

500 г дайкона, 10 г кунжута, 100–120 мл рисового уксуса, 5 г лимонной цедры, 40 г тростникового сахара, соль по вкусу

Дайкон очистить, нарезать тонкими круглыми или полукруглыми ломтиками, посолить, выдержать при комнатной температуре 30 минут, сполоснуть водой и обсушить. Семена кунжута обжарить на сухой сковороде. В рисовый уксус добавить сахар и тертую цедру, перемешать, чтобы сахар растворился. Залить дайкон маринадом, посыпать кунжутом, перемешать и поставить в холодильник для маринования на 2–4 часа.

Дайкон, маринованный с луком

600 г дайкона, 100–120 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 60–70 мл растительного масла, 30 мл уксуса, 5 г кориандра, 3–4 г молотого перца чили, соль по вкусу

Дайкон очистить, нарезать соломкой или измельчить на терке для моркови по-корейски. Посолить, перемешать, через 15 минут сполоснуть в воде и обсушить. Добавить уксус, перец и кориандр. Лук нарезать полукольцами, обжарить до золотистого цвета в растительном масле. Добавить измельченный чеснок, перемешать. Залить дайкон горячим маслом с луком и чесноком, тщательно перемешать, оставить для маринования минимум на 2–3 часа.

Дайкон, маринованный с морковью

300 г дайкона, 200 г моркови, 170 мл воды, 50 мл уксуса, 50 г сахара, 10 г соли

Морковь и дайкон очистить, нарезать тонкой соломкой или измельчить на терке для овощей по-корейски. Слегка посыпать овощи сахаром и солью (по 5 г), перемешать, дать постоять 15 минут и слить выделившийся сок. Овощи сполоснуть в воде, отжать. Приготовить маринад. Смешать воду, уксус, оставшиеся сахар и соль. Овощи залить маринадом, установить сверху гнет и поставить в холодильник на 14–18 часов.

Дайкон в остром маринаде

300 г дайкона, 5 зубков чеснока, 2–3 пера зеленого лука, 10 г паприки, 5 г молотого перца чили, соль по вкусу

Дайкон очистить, нарезать кубиками или брусочками. Чеснок пропустить через пресс. Зеленый лук мелко нарубить. Смешать пряности, соль, зеленый лук и чеснок. Добавить эту смесь к нарезанному дайкону, тщательно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник. Мариновать дайкон 24–36 часов.

Дайкон, маринованный с имбирем

650–700 г дайкона, 4–5 зубков чеснока, 3 пера зеленого лука, 10 г тертого корня имбиря, 30 г рисовой муки, 130–150 мл кипятка, 60 мл рыбного соуса, 40–45 г соли, 25–30 г сахара, острый красный перец по вкусу

Дайкон очистить и нарезать соломкой. Рисовую муку залить кипятком, перемешать и дать завариться на слабом огне. Полученный рисовый кисель смешать с имбирем, пропущенным через пресс чесноком, молотым красным перцем, солью, сахаром и рыбным соусом. Все тщательно перемешать до однородности. Дайкон залить маринадом, посыпать измельченным зеленым луком, перемешать. Поставить в холодильник для маринования на 24–30 часов.

Дайкон, маринованный с корейской грушей

500 г дайкона, 80-100 г корейской груши (или другой сладкой), 5 китайских фиников, 80 г маринованного острого перца, 4–5 зубков чеснока, 2,4 л воды, 60 мл уксуса, 60 г сахара, 250 г соли, подсушенный кунжут и зелень по вкусу

Дайкон тщательно вымыть. В 1 л воды растворить 200 г соли, положить дайкон в рассол и держать, пока кожура не станет мягче. В 1,4 л воды растворить сахар, 50 г соли, добавить уксус, измельченный чеснок, нарезанный маринованный перец, финики и грушу. Выложить в маринад дайкон, установить сверху груз и мариновать при комнатной температуре 4–5 дней, затем поставить в холодильник еще на 2–4 дня. Готовый дайкон нарезать тонкими ломтиками и посыпать подсушенным кунжутом и зеленью по вкусу.

Кабачки по-корейски. Вариант 1

500 г кабачков, 3 зубка чеснока, 5 веточек укропа, 15 г кунжута, 100 мл растительного масла, 40–50 мл уксуса, 30 мл соевого соуса, 10 г меда, 4–5 г соли, 3 г молотого перца чили, 5 г паприки, 3–5 г кориандра

Молодые кабачки без грубых семян вымыть, обсушить, срезать плодоножку. Подготовленные кабачки нарезать кружочками толщиной не более 8 мм, пересыпать солью, осторожно перемешать, дать постоять 15–20 минут, слить выделившийся сок. Приготовить маринад. Смешать уксус, соевый соус, мед, пряности и пропущенный через пресс чеснок. Залить кабачки полученным маринадом, перемешать. Масло раскалить на сковороде, добавить кунжут, он должен поменять цвет. Горячее масло с кунжутом вылить в кабачки, добавить измельченный укроп, тщательно перемешать и оставить для маринования минимум на 1 час.

Кабачки по-корейски. Вариант 2

3 кг кабачков, 5–6 зубков чеснока, 10 веточек кинзы, 200 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 180 г сахара, 25–30 г соли, 10 г приправы для моркови по-корейски, 5 г молотого перца чили

Кабачки вымыть, обсушить, очистить от кожуры. Если семена твердые, их нужно удалить. Натереть кабачки на терке для моркови по-корейски, отжать сок. Чеснок пропустить через пресс, перемешать с кабачками. Соединить растительное масло, уксус, сахар, соль, пряности, поставить на огонь и довести до кипения. Горячим маринадом залить кабачки с чесноком, добавить измельченную зелень, перемешать. Поставить в холодильник мариноваться на 8-12 часов.

Кабачки по-корейски. Вариант 3

900 г кабачков, 300 г моркови, 80-100 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 8 веточек кинзы, 10 г кунжута, 50 мл соевого соуса, 30 мл уксуса, 140 мл растительного масла, 20 г сахара, 10 г соли, 8 г кориандра, 3–4 г молотого перца чили

Овощи вымыть и обсушить. Молодые кабачки без семян нарезать соломкой. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Соединить морковь и кабачки, посыпать сахаром, солью, перемешать и оставить на 15–20 минут. Затем овощи отжать от выделившегося сока, добавить пропущенный через пресс чеснок, кориандр, молотый перец чили. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Раскалить на сковороде растительное масло до легкого дымка, добавить в него лук, обжарить до темно-золотистого цвета и вынуть лук. Вылить горячее масло на овощи, перемешать. Влить соевый соус и уксус, добавить подсушенный кунжут и измельченную кинзу, тщательно перемешать и поставить в холодильник для маринования на 2–3 часа.

Кабачки по-корейски. Вариант 4

600–700 г кабачков, 100 г моркови, 5 зубков чеснока, 50–60 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 5 г сахара, 5 г соли, 5 г молотой смеси перцев, 10 г приправы для моркови по-корейски

Молодые кабачки без семян вымыть, очистить, нарезать соломкой или измельчить на терке для моркови по-корейски, отжать сок. Чеснок пропустить через пресс, добавить к кабачкам, влить уксус, всыпать приправу, перемешать и дать постоять при комнатной температуре 20 минут. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, выложить в разогретое растительное масло и перемешать. Жарить, помешивая, 1–2 минуты. Всыпать к моркови смесь перцев, сахар, соль, перемешать и снять с огня. Соединить морковь с кабачками, тщательно перемешать. Емкость накрыть крышкой, поставить в холодильник на 3–5 часов.

Кабачки по-корейски. Вариант 5

600 г молодых кабачков, 50 г свежего перца чили, 2–3 зубка чеснока, 8 перьев зеленого лука, 10 г кунжута, 40 мл кунжутного масла, 30 мл рисового уксуса, 50 мл соевого соуса, 3 г кориандра, соль и сахар по вкусу

Кабачки вымыть, обсушить, срезать плодоножку. Подготовленные кабачки нарезать полукруглыми ломтиками, посыпать солью и сахаром, перемешать, оставить на 15–20 минут, затем слить образовавшийся сок. Зеленый лук мелко нарубить, чеснок пропустить через пресс, добавить к кабачкам и перемешать. Влить уксус и соевый соус, посыпать кориандром, перемешать еще раз. В кунжутном масле обжарить кунжут, добавить нарезанный полукольцами перец чили, прогреть. Масло с кунжутом и чили вылить на кабачки, перемешать. Емкость поставить в холодильник на 6-12 часов. В процессе маринования овощи перемешать 2–3 раза.

Кабачки по-корейски. Вариант 6

500 г кабачков, 100 г моркови, 60 г сладкого перца, 2–3 зубка чеснока, 5 веточек петрушки, 5 веточек базилика, 50 мл кукурузного масла, 30 мл уксуса, 10 г сахара, 5 г соли, 10 г приправы для моркови по-корейски

Овощи вымыть и обсушить. Морковь и кабачки измельчить на терке для овощей по-корейски. Перец очистить от семян, нарезать тонкими полосками, чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть, обсушить, измельчить. Смешать масло, уксус, сахар, соль и приправу. Овощи и зелень соединить, залить маринадом, тщательно перемешать, установить сверху небольшой гнет и поставить мариноваться в холодильник минимум на 2–3 часа, а лучше на ночь.

Кабачки по-корейски. Вариант 7

1,2 кг кабачков, 80 г сладкого перца, 100 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 100 мл кукурузного или оливкового масла, 60 мл уксуса, 15 г сахара, 5 г соли, 5 г паприки, 5 г молотого перца чили, укроп, петрушка и кинза по вкусу

Овощи вымыть и очистить. Кабачки измельчить на терке для моркови по-корейски. Перец нарезать тонкими полосками. Лук нарезать кубиками, а чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Соединить все овощи и зелень, слегка помять руками, немного отжать сок и слить его. Затем добавить к овощам сахар, соль, паприку, молотый перец чили, перемешать. Соединить масло и уксус, поставить на огонь и довести почти до кипения. Сразу залить овощи горячим маринадом, перемешать, дать остыть. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 8-14 часов.

Кабачки по-корейски. Вариант 8

1 кг кабачков, 100 г моркови, 100 г красного сладкого перца, 100 г фиолетового лука, 6 зубков чеснока, 60 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 70 мл соевого соуса, 15 г сахара, 5–7 г соли, 8 г кориандра, 5 г паприки, 3 г молотого душистого перца, 4–5 г молотого перца чили

Овощи вымыть и очистить. Кабачки и морковь измельчить на терке для овощей по-корейски или нарезать тонкой соломкой. Сладкий перец нарезать тонкими полосками, лук – полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Соединить кабачки, перец и морковь, посолить, дать постоять 15 минут, затем слить сок. Добавить к овощам лук, чеснок, сахар, соль, пряности, тщательно перемешать. Затем влить соевый соус и уксус, перемешать еще раз. Разогреть на сковороде растительное масло. По желанию можно добавить в него 5 г кунжута или 2–3 тонких колечка острого перца. Горячим маслом залить овощи, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник для маринования на 4–6 часов.

Цукини с овощами по-корейски

1 кг цукини, 100 г моркови, 100 г сладкого перца, 4–5 зубков чеснока, 40 мл растительного масла, 20 мл кунжутного масла, 60 мл яблочного уксуса, 5 г кориандра, 3 г мускатного ореха, 3 г молотого перца чили, 5 г паприки, 10 г сахара, соевый соус и соль по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Цукини нарезать тонкой соломкой, морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, сладкий перец нарезать тонкими полукольцами, чеснок пропустить через пресс. Цукини посыпать сахаром и солью, перемешать, через 15 минут отжать и слить образовавшийся сок. Цукини выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь и перец, обжарить, помешивая, в течение 1 минуты на сильном огне, затем переложить в емкость для маринования. Приготовить маринад. Смешать кунжутное масло, уксус, соевый соус, пропущенный через пресс чеснок, пряности, сахар и соль. Овощи залить маринадом, перемешать, поставить сверху гнет и мариновать в холодильнике не менее 3 часов.

Кабачки в имбирном маринаде

400 г кабачков, 80 г моркови, 1–2 зубка чеснока, 4 веточки укропа, 10 г тертого корня имбиря, 50 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса, 30 мл лимонного сока, соль, молотый черный перец и перец чили по вкусу

Овощи вымыть и обсушить. Кабачки нарезать тонкими полукруглыми ломтиками, морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Соединить кабачки и морковь, немного посолить, оставить на 20–30 минут, затем отжать выделившийся сок. Измельченный укроп соединить с пропущенным через пресс чесноком, корнем имбиря, специями, солью, добавить к овощам и перемешать. Соединить растительное масло, соевый соус и лимонный сок. Полученным маринадом залить овощи, тщательно перемешать, поставить в холодильник на 30 минут. Затем перемешать еще раз и оставить мариноваться еще примерно на 1 час.

Кабачки в пряном маринаде

800 г кабачков, 200 г моркови, 4 зубка чеснока, 5 веточек петрушки или кинзы, 60 мл растительного масла, 25 мл уксуса, 15 г сахара, 5 г соли, 3 г корицы, 3 г молотой гвоздики, 3 г мускатного ореха, 5 г паприки, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого душистого перца, 3 г молотого перца чили

Молодые кабачки с нежной кожицей и без семян нарезать соломкой или измельчить на терке для моркови по-корейски. Очищенную морковь натереть так же, чеснок пропустить через пресс, зелень измельчить. Соединить кабачки, морковь, чеснок, зелень, тщательно перемешать. Заправить овощи солью, сахаром, специями, уксусом и растительным маслом, тщательно перемешать. Установить сверху небольшой гнет и мариновать в холодильнике не менее 8 часов.

Кабачки, маринованные с сельдереем

1 кг кабачков, 100 г моркови, 100 г корня сельдерея, 100 г красного сладкого перца, 2 зубка чеснока, 5 веточек петрушки, 100 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 5 г молотого перца чили, 5 г паприки, кориандр, соль и сахар по вкусу

Овощи вымыть, обсушить, очистить. Морковь и сельдерей измельчить на терке для овощей по-корейски, кабачки нарезать тонкими брусочками, перец – полосками. Зелень измельчить, а чеснок пропустить через пресс. Кабачки посолить, через 10 минут отжать выделившийся сок. Соединить кабачки с морковью, сельдереем, перцем, зеленью и чесноком, перемешать. Затем добавить специи, соль, сахар и уксус, перемешать еще раз. Разогреть в сковороде растительное масло до появления дымка, вылить на овощи, перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 6-10 часов.

Кабачки, маринованные с укропом

1,5 кг кабачков, 6 зубков чеснока, 8 веточек укропа, 80–90 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 30 г соли, 15 г сахара, 5 г молотого перца чили или черного перца

Кабачки вымыть, обсушить, если кожура и семена твердые – удалить их. Подготовленные кабачки нарезать тонкими полосками или брусочками, немного посолить, поперчить, дать постоять 10 минут, отжать сок. Чеснок пропустить через пресс. Укроп вымыть, обсушить, измельчить. Смешать растительное масло с уксусом, солью, сахаром, залить кабачки, добавить укроп и чеснок. Все хорошенько перемешать, установить сверху небольшой гнет и выдержать в холодильнике не менее 3 часов.

Кабачки в медовом маринаде

600 г кабачков, 4 зубка чеснока, 4–5 веточек укропа, 70 мл растительного масла, 30 мл соевого соуса, 50 мл уксуса, 30 г меда, 5 г кориандра, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого красного перца

Кабачки с нежной кожицей и без семян нарезать пластинками. Чеснок пропустить через пресс. Укроп мелко нарубить. Соединить кабачки, укроп, молотый перец (красный и черный), кориандр. Приготовить медово-соевый соус: смешать уксус с медом, добавить растительное масло, соевый соус, пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать. Можно добавить по щепотке мускатного ореха и паприки. Кабачки залить маринадом, перемешать, установить сверху небольшой гнет и мариновать в холодильнике не менее 3 часов.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 1

15–20 стрелок чеснока, 3 зубка чеснока, 15 мл яблочного уксуса, 10 г сахара, 2 лавровых листа, 10 г приправы для моркови по-корейски, соевый соус и растительное масло по вкусу

Стрелки чеснока сполоснуть, обсушить, нарезать кусочками длиной 4–6 см. Масло разогреть в сковороде, обжарить стрелки, периодически перемешивая, пока они не станут мягкими. Добавить в сковороду сахар, измельченный лавровый лист, приправу для моркови по-корейски и соевый соус. Все перемешать и готовить, пока соус не загустеет. Выложить содержимое сковороды в емкость для маринования. Добавить уксус и пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 2 часа.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 2

500 г стрелок чеснока, 60 мл растительного масла, 500 мл уксуса, 70 г сахара, соевый соус, молотый перец чили, кориандр, гвоздика и душистый перец по вкусу

Стрелки вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 5–6 см и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Добавить половину специй и пассеровать, перемешивая, 2 минуты. Влить уксус, всыпать оставшиеся специи и сахар. Тушить на небольшом огне, пока зелень не станет темно-оливкового цвета. Переложить стрелки в емкость для маринования, полить соевым соусом, перемешать, дать постоять в холодильнике 5–6 часов. При подаче можно посыпать подсушенным кунжутом.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 3

200–250 г стрелок чеснока, 1–2 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 10 мл яблочного уксуса, 10–15 мл соевого соуса, 5 г сахара, молотый черный перец, молотый красный перец, гвоздика, имбирь и кориандр по вкусу

Стрелки вымыть, нарезать кусочками длиной 5–6 см, выложить в сковороду с небольшим количеством масла и бланшировать до мягкости, после чего переложить в емкость для маринования. Добавить к стрелкам все пряности, сахар, соевый соус, уксус и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Оставшееся масло разогреть на сковороде, влить к стрелкам, перемешать, накрыть крышкой и оставить мариноваться на 1,5–2 часа.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 4

500 г стрелок, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 60 г свежего острого перца, 3 зубка чеснока, 50 мл кукурузного масла, 60–70 мл лимонного сока, соевый соус, сахар, душистый перец, кориандр и корица по вкусу

Стрелки вымыть, нарезать кусочками длиной 5–6 см. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать тонкими полукольцами. Выложить овощи в разогретое растительное масло, обжаривать, перемешивая, пока стрелки не станут мягче. Затем добавить очищенный от семян и нарезанный полукольцами острый перец, соевый соус, сахар, пряности. Тушить, помешивая, 2–4 минуты. В конце влить лимонный сок и добавить пропущенный через пресс чеснок. Все перемешать, снять с огня, остудить и поставить в холодильник на 2–4 часа.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 5

500 г чесночных стрелок, 80 мл растительного масла, 30 мл винного уксуса, 3 лавровых листа, 10 г приправы для моркови по-корейски, 3 г сахара, соевый соус по вкусу

Стрелки вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной около 5 см, бутоны удалить. На сковороде разогреть растительное масло, выложить стрелки и тушить, перемешивая, пока они не станут мягкими. Добавить измельченный лавровый лист, приправу, сахар, соевый соус, перемешать. Затем влить уксус и, перемешивая, готовить, пока соус не загустеет. Готовое блюдо остудить и выдержать в холодильнике 2 часа.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 6

300 г чесночных стрелок, 50 мл растительного масла, 200 мл рисового уксуса, 15 г сахара, соевый соус, горчица в зернах, молотый кориандр, перец чили, душистый перец и гвоздика по вкусу, тыквенные семечки или кунжут для подачи

Стрелки вымыть, нарезать кусочками длиной около 5 см, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и пассеровать, перемешивая, пока стрелки не станут мягче. Добавить все остальные ингредиенты и тушить, периодически перемешивая, пока стрелки не станут темно-оливкового цвета. Остудить блюдо и выдержать в холодильнике 1–2 часа. При подаче посыпать подсушенным кунжутом или тыквенными семечками.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 7

300 г чесночных стрелок, 100 г репчатого лука, 8 веточек укропа, 300 мл кипятка, 40–50 мл уксуса, 100 мл соевого соуса, 5 г сахара, соль, молотый перец чили, черный перец и кориандр по вкусу, кунжут для подачи

Чесночные стрелки вымыть, нарезать кусочками длиной около 5 см, залить кипятком, выдержать 1–3 минуты и сразу опустить в холодную воду, чтобы они сохранили цвет. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Укроп вымыть, обсушить, измельчить. Стрелки выложить в емкость для маринования, добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Установить сверху небольшой гнет, поставить в холодильник на 24 часа. При подаче посыпать подсушенным кунжутом.

Чесночные стрелки, маринованные по-корейски. Вариант 8

300 г чесночных стрелок, 30 мл растительного масла, 80 мл соевого соуса, 5 бутонов гвоздики, 8 г кориандра, перец чили, душистый перец, корица, сахар и лимонный сок по вкусу

Стрелки вымыть, обсушить, нарезать, выложить в сковороду с разогретым маслом и пассеровать, перемешивая, 1–2 минуты. Затем добавить измельченные пряности, сахар, соевый соус. Тушить, перемешивая, до загустения соуса. Влить лимонный сок, перемешать еще раз и снять блюдо с огня. Переложить стрелки с полученным соусом в емкость для маринования, остудить и поставить в холодильник на 2–3 часа.

Чесночные стрелки, маринованные с овощами

300 г чесночных стрелок, 100 г моркови, 100 г сладкого перца, 80-100 г репчатого лука, 70 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, молотый перец чили, душистый перец, гвоздика и соевый соус по вкусу

Стрелки вымыть, нарезать кусочками длиной около 5 см, опустить на 1 минуту в кипящую воду и откинуть на дуршлаг. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Сладкий перец очистить от семян и нарезать полосками. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Добавить овощи к чесночным стрелкам, всыпать пряности, влить растительное масло, лимонный сок и соевый соус. Можно добавить немного зелени петрушки или кинзы. Все тщательно перемешать, дать постоять 2 часа при комнатной температуре, после чего поставить в холодильник на 24 часа.

Маринованный чеснок по-корейски

1 кг неочищенных зубков чеснока, 200–250 мл уксуса, 800 мл соевого соуса, 50 г свежего острого перца, черный перец, имбирь, гвоздика, душистый перец и лавровый лист по вкусу

Зубки чеснока, не очищая, положить в плотно закрывающуюся емкость, залить холодной водой, выдержать 30 минут, после чего воду слить. Затем залить чеснок уксусом, чтобы он был полностью покрыт жидкостью. Если уксуса недостаточно – долить холодной кипяченой воды. Поставить емкость с чесноком на 7 дней в темное место, придавив гнетом так, чтобы уровень жидкости всегда был выше зубков. Если жидкости станет меньше, нужно долить уксуса. Соевый соус смешать со специями и мелко нарезанным свежим острым перцем, довести до кипения, прокипятить 8-10 минут и разлить в небольшие банки, заполнив их примерно на 1/3 объема. Дать соусу остыть. С чеснока слить уксус, выложить зубки в банки с соусом, немного утрамбовывая, закрыть плотно прилегающими крышками и поставить в холодильник мариноваться на 3 недели.

Маринованный лук по-корейски

900 г репчатого лука, 30 г свежего острого перца, 450 мл воды, 200–250 мл уксуса, 70–80 мл лимонного сока, 400 мл соевого соуса, 200 г сахара

Смешать воду, уксус, соевый соус и сахар, поставить на сильный огонь, довести до кипения. Помешивать, чтобы сахар растворился. Когда маринад закипит, проварить 2–3 минуты, снять с огня, накрыть, дать остыть, добавить лимонный сок. Лук очистить, нарезать полукольцами или кубиками. Острый перец очистить от семян и нарезать тонкими полукольцами. Овощи выложить в емкость для маринования, залить теплым маринадом, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 6–8 часов.

Лук, маринованный в соевом соусе

600 г репчатого лука, 180 мл растительного масла, 130 мл соевого соуса, молотый перец чили, черный перец и гвоздика по вкусу

Лук очистить, нарезать полукольцами. Растительное масло довести почти до кипения, опустить в него лук и сразу снять с огня. Лук быстро перемешать в масле. Добавить пряности, влить соевый соус, тщательно перемешать и оставить на 30 минут. Снова перемешать и дать постоять еще 30–40 минут. Затем, еще раз перемешав, оставить на 2 часа. При подаче лук можно посыпать подсушенным кунжутом.

Лук в остром маринаде с яблочным уксусом

900 г репчатого лука, 40 г зеленого острого перца, 30–40 г красного острого перца, 450 мл воды, 250 мл яблочного уксуса, 100 мл лимонного сока, 200 г сахара, соевый соус по вкусу

Соединить воду, яблочный уксус, сахар и соевый соус, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Маринад довести до кипения, затем уменьшить огонь до минимума, прокипятить 4–5 минут, снять с огня, остудить. Влить в маринад лимонный сок, перемешать. Очищенный лук нарезать дольками. Острый перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами. В посуду для маринования выложить лук, перекладывая острым перцем, залить теплым маринадом. Емкость накрыть крышкой, поставить в холодильник на 1–2 дня.

Зеленый лук маринованный

150–180 г зеленого лука, 50 мл кукурузного или оливкового масла, 15 мл кунжутного масла, 1 л воды, 60 мл столового уксуса, 30 мл рисового уксуса, 50 мл соевого соуса, 50 г соли, 6–7 г красного перца, 10 г кунжута

Лук вымыть, нарезать кусочками длиной 4–5 см. Выложить в емкость для маринования, залить 1 л холодной воды, добавить столовый уксус, соль, перемешать и оставить при комнатной температуре на 3–4 часа. Затем откинуть лук на дуршлаг, дать воде стечь и выложить в емкость для маринования. Добавить к луку кукурузное и кунжутное масло, рисовый уксус, соевый соус, перец, кунжут. Все перемешать, немного утрамбовать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24–30 часов.

Морковь по-корейски. Вариант 1

1 кг моркови, 2 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 80–90 мл яблочного или винного уксуса, 5 г молотого черного перца, 3 г кориандра, 50–60 г сахара, соль по вкусу

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Всыпать к моркови соль и сахар, перемешать и немного перетереть руками. Затем добавить молотый перец, кориандр, уксус и снова перемешать. Чеснок пропустить через пресс, распределить поверх моркови (не перемешивать). Растительное масло раскалить на сковороде, аккуратно полить чеснок и сразу же хорошо перемешать с морковью. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 12–14 часов.

Морковь по-корейски. Вариант 2

1 кг моркови, 80 г репчатого лука, 5–6 зубков чеснока, 100 мл растительного масла, 80 мл уксуса, 3 г молотого острого перца, 5 г паприки, 3 г карри, 60 г сахара, соль по вкусу

Морковь очистить и измельчить на терке для овощей по-корейски. В уксусе растворить сахар, соль, добавить пряности, перемешать, затем влить половину растительного масла и залить морковь. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в оставшемся растительном масле до прозрачности. Чеснок пропустить через пресс, соединить с горячим обжаренным луком, перемешать и сразу добавить к моркови. Овощи перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Морковь по-корейски. Вариант 3

1 кг моркови, 8 зубков чеснока, 250 мл воды, 100 мл растительного масла, 60–70 мл уксуса, 50–60 г сахара, 30 г соли, 1 лавровый лист, 4–5 г молотого черного перца, паприка по вкусу

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Добавить к моркови пропущенный через пресс чеснок и соль, слегка помять руками и дать постоять. Приготовить рассол: соединить воду, растительное масло, уксус, сахар, черный перец, паприку и лавровый лист, перемешать, довести до кипения. Морковь залить рассолом, перемешать, дать остыть. Рассол слить, а морковь можно сразу подавать на стол.

Морковь по-корейски. Вариант 4

500 г моркови, 100 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 100 мл растительного масла, 5 мл уксусной эссенции, 30 мл соевого соуса, 3 г соли, 20 г сахара, 3 г молотого острого перца, 3 г кориандра

Морковь очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, всыпать соль и сахар, перемешать, перетереть руками и дать постоять 15–20 минут. Слить выделившийся сок. К моркови добавить острый перец, кориандр, соевый соус, уксусную эссенцию и еще раз хорошо перемешать. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле до коричневатого оттенка, вынуть из масла. Положить в то же масло измельченный чеснок, перемешать и сразу вылить горячее масло с чесноком на морковь. Все тщательно перемешать, дать остыть и поставить в холодильник на 8-10 часов.

Морковь по-корейски. Вариант 5

1 кг моркови, 4–5 зубков чеснока, 80 мл растительного масла, 100 мл рисового или яблочного уксуса, 40 мл соевого соуса, 5 г сахара, 5 г кориандра, 5 г паприки, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого острого перца

Морковь очистить, вымыть и измельчить на терке для овощей по-корейски. Добавить уксус, соевый соус, сахар, перемешать и слегка перетереть руками. Затем добавить пряности и измельченный чеснок. Разогреть растительное масло почти до кипения, залить морковь, быстро перемешать. Поставить в холодильник на 18–24 часа.

Морковь по-корейски с тмином

500 г моркови, 2–3 зубка чеснока, 30 мл горчичного масла, 60 мл рисового уксуса, 5 г тростникового или коричневого сахара, 5 г соли, 5–8 г тмина, 5 г паприки

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке или нарезать тонкими пластинками. Уложить морковь в глубокий контейнер или полиэтиленовый пакет, добавить остальные ингредиенты, плотно закрыть и энергично встряхнуть. Мариновать 4–5 часов при комнатной температуре или около 12 часов в холодильнике.

Морковь, маринованная с лимонным соком

1 кг моркови, 100 г репчатого лука, 5–6 зубков чеснока, 80 мл лимонного сока, 5 г соли, 10 г сахара, 5 г молотого острого перца, 5 г паприки

Очищенную и вымытую морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Соединить морковь с луком и чесноком, добавить лимонный сок, соль, сахар, пряности, тщательно перемешать. Сверху установить небольшой гнет и поставить в холодильник минимум на 12 часов.

Морковь, маринованная со сладким перцем

500 г моркови, 200 г сладкого красного перца, 80 г свежего острого перца, 8-10 зубков чеснока, 60 мл растительного масла, 60 мл рисового уксуса, 3 г молотого черного перца, 3 г кориандра, соль и сахар по вкусу

Очищенную и вымытую морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Сладкий и острый перец очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкими полосками. Добавить к моркови нарезанный сладкий перец, пропущенный через пресс чеснок, уксус, молотый черный перец, кориандр, соль и сахар, тщательно перемешать. Разогреть на сковороде масло, выложить острый перец и пассеровать, помешивая, 1 минуту. Перец вынуть, а горячим маслом залить овощи, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12–24 часа.

Морковь, маринованная с орехами

1 кг моркови, 7–8 зубков чеснока, 100 г очищенных ядер грецких орехов (или арахиса), 70 мл растительного масла, 100 мл рисового уксуса, 60 г сахара, 5 г соли, 8 г зерен кориандра, 5 г молотого душистого перца, 5 г молотого острого перца

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Чеснок пропустить через пресс, орехи крупно истолочь. К моркови добавить чеснок, толченые орехи, сахар, соль, пряности. Влить уксус и растительное масло, перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Морковь, маринованная с сельдереем

800 г моркови, 200 г корня сельдерея, 4 зубка чеснока, 80-100 мл растительного масла, 30–40 мл уксуса, 20 г сахара, 5 г соли, 5 г кориандра, 3 г молотого острого перца, 5 г молотого черного перца

Корнеплоды очистить и измельчить на крупной терке или на терке для моркови по-корейски. Чеснок пропустить через пресс. Овощи соединить с чесноком, всыпать сахар и соль, слегка перетереть руками, дать постоять 15 минут и отжать сок. Затем добавить уксус, пряности, перемешать. В конце влить раскаленное растительное масло и перемешать еще раз. Поставить в холодильник для маринования на 12–16 часов.

Морковь в маринаде с горчицей

500 г моркови, 2 зубка чеснока, 5 веточек кинзы, 50 мл растительного масла, 40 мл яблочного или винного уксуса, 8-10 г горчицы, 5 г паприки, соль и сахар по вкусу

Чеснок и кинзу мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, посыпать солью и сахаром, перемешать, дать постоять 5-10 минут и слить образовавшийся сок. Добавить измельченные чеснок и кинзу, горчицу, паприку. Масло соединить с уксусом, подогреть, залить морковь, тщательно перемешать. Поставить в холодильник для маринования на 10–12 часов.

Морковь в маринаде с зеленым луком

1 кг моркови, 20 г свежего острого перца, 7–8 зубков чеснока, 15 перьев зеленого лука, 100 мл растительного масла, 80 мл уксуса, 50 г сахара, 20 г соли, 10 г кориандра, 5 г молотого перца

Морковь очистить, вымыть, измельчить на терке для овощей по-корейски. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Сахар и соль растворить в уксусе, добавить кориандр и молотый перец. Соединить морковь с зеленым луком, залить уксусным маринадом. Острый перец нарезать, обжарить в разогретом растительном масле 1–2 минуты. Затем перец вынуть, положить в масло измельченный чеснок, перемешать и сразу залить морковь. Перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 18–24 часа.

Морковь в маринаде с хреном

1 кг моркови, 40 г тертого корня хрена, 4 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 50 мл рисового уксуса, 50 мл соевого соуса, 30 г сахара, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Посыпать сахаром, слегка перетереть руками и слить сок. Добавить к моркови тертый хрен, пропущенный через пресс чеснок, пряности, перемешать. Затем влить уксус, соевый соус и подогретое растительное масло, перемешать еще раз. Поставить в холодильник для маринования на 16–20 часов.

Морковь с кунжутом

500 г моркови, 2 зубка чеснока, 15 г кунжута, 50 мл кунжутного масла, 50 мл яблочного или рисового уксуса, 5 г молотого душистого перца, 5 г паприки, 3 г кориандра, 3 г молотого острого перца, 10 г сахара, соль или соевый соус по вкусу

Подготовленную морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, добавить сахар и соль, слегка перетереть руками. Всыпать пряности, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Подогреть кунжутное масло с уксусом, залить морковь, перемешать. На сухой сковороде обжарить семена кунжута, всыпать в емкость с морковью, перемешать, чтобы кунжут равномерно распределился. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник для маринования минимум на 12 часов.

Морковь, маринованная с корнем петрушки

500 г моркови, 150–200 г корня петрушки, 3 зубка чеснока, 60 мл растительного масла, 60 мл рисового уксуса, 60 мл соевого соуса, 15 г меда, 5 г молотой паприки, 3 г молотого черного перца, 5 г кориандра, 3 г мускатного ореха, соль по вкусу

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, посыпать солью и дать постоять 10 минут при комнатной температуре. Отжать выделившийся сок. Добавить к моркови измельченный на крупной терке корень петрушки, пропущенный через пресс чеснок, пряности, перемешать. Подогреть смесь растительного масла и уксуса, растворить в ней мед, снять с огня, добавить соевый соус и залить полученным маринадом морковь. Все тщательно перемешать, накрыть крышкой, установить небольшой гнет и мариновать в холодильнике не менее 8 часов.

Морковь, маринованная с кинзой

500 г моркови, 8 зубков чеснока, 120 г кинзы, 100 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, сахар по вкусу

Морковь очистить, вымыть, измельчить на терке для овощей по-корейски. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, соединить с морковью. Добавить уксус, соевый соус, пряности, сахар, тщательно перемешать. Чеснок мелко нарезать, положить в разогретое растительное масло, быстро перемешать и вылить горячее масло с чесноком в морковь. Все перемешать, накрыть блюдо крышкой и поставить в холодильник на 12–16 часов.

Морковь, маринованная с фунчозой

600–700 г моркови, 150 г дайкона, 200 г фунчозы, 2 зубка чеснока, 5 веточек петрушки или кинзы, 70 мл растительного масла, 25–30 мл уксуса, 8 г сахара, 15 г соли, 5 г паприки, 3 г молотого острого перца

Корнеплоды очистить, вымыть, измельчить на терке для моркови по-корейски. Фунчозу отварить и откинуть на дуршлаг. Чеснок очистить и пропустить через пресс. К корнеплодам добавить чеснок, измельченную зелень, сахар, соль, пряности, перемешать. Добавить фунчозу, заправить уксусом, перемешать. Затем влить разогретое растительное масло, тщательно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 6–8 часов.

Морковь по-корейски с маринованными огурцами

1 кг моркови, 300–400 г маринованных огурцов, 200 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 50 мл растительного масла, 30 мл уксуса, 100 мл огуречного рассола, 5 г соли, 5 г сахара, 3–5 г кориандра, 5 г паприки, 3–5 г молотого острого перца

Морковь очистить, вымыть, измельчить на терке для овощей по-корейски, полить рассолом, перемешать, немного перетереть руками. Через 20 минут слить образовавшийся сок. Чеснок пропустить через пресс, добавить к моркови, влить уксус, посыпать солью, сахаром, кориандром и перцем. Маринованные огурцы натереть на крупной терке или нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами, обдать горячей водой, отжать. Огурцы и лук соединить с морковью. В разогретое растительное масло добавить паприку, полить горячим маслом овощи, тщательно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 10–14 часов.

Морковь в остром маринаде с кунжутом

1 кг моркови, 40 г свежего перца чили, 80-100 г чеснока, 15 г кунжута, 70 мл растительного масла, 120 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, 20 г сахара, 10 г паприки, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого острого перца, соль по вкусу

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, посыпать сахаром, добавить немного соли, перемешать и дать постоять 10–15 минут, затем отжать сок. Чеснок пропустить через пресс, добавить к моркови вместе со специями, уксусом и соевым соусом, тщательно перемешать. Перец чили нарезать, обжарить в раскаленном растительном масле, затем вынуть из сковороды, а горячим перечным маслом залить морковь и перемешать. Добавить обжаренные на сковороде семена кунжута. Поставить в холодильник мариноваться на 12–16 часов.

Морковь по-корейски с капустой

300 г моркови, 300 г капусты, 80-100 г репчатого лука, 2–3 зубка чеснока, 60 мл соевого масла, 40 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 3 г кориандра, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого острого перца, сахар по вкусу

Овощи вымыть. Очищенную морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, капусту нарезать квадратами со стороной не более 3 см. Соединить овощи, добавить пропущенный через пресс чеснок, уксус, соевый соус, кориандр, молотый черный перец, острый перец, сахар, перемешать. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить на соевом масле до золотистого цвета. Горячее масло вылить через сито на овощи, лук немного отжать и удалить. Овощи перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник для маринования минимум на 12 часов.

Морковь в маринаде с рисовым уксусом

600 г моркови, 80 г репчатого лука, 40–50 мл растительного масла, 90 мл рисового уксуса, 20–25 г приправы для моркови по-корейски, 5 г молотого острого перца, кориандр, сахар и соль по вкусу

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Добавить соль и сахар, перемешать, слегка перетереть руками, дать постоять 15 минут, затем слить образовавшийся сок. Посыпать морковь приправой, острым перцем и кориандром, перемешать. Лук очистить, нарезать, обжарить в раскаленном растительном масле до золотистого цвета, затем снять со сковороды, а масло вылить на морковь, перемешать. Влить рисовый уксус, перемешать еще раз. Установить сверху небольшой гнет и мариновать морковь в холодильнике не менее 10 часов.

Морковь, маринованная с кинзой и сельдереем

500 г моркови, 200 г корня сельдерея, 3 зубка чеснока, 10 веточек кинзы, 100 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 20 г сахара, 5–8 г соли, 15 г приправы для моркови по-корейски

Корнеплоды очистить, вымыть, измельчить на терке для моркови по-корейски. Овощную массу перемешать, добавить измельченную кинзу, приправу для моркови по-корейски и перемешать еще раз. В отдельной емкости соединить масло, уксус, сахар, соль и пропущенный через пресс чеснок, хорошо перемешать. Маринадом залить овощи, тщательно перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Морковь в простом маринаде

1 кг моркови, 5 зубков чеснока, 30 г свежего острого перца, 100 мл растительного масла, 100 мл рисового уксуса, 100 мл соевого соуса, 5 г молотого черного перца, соль и сахар по вкусу

Морковь очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, посыпать сахаром и солью, тщательно перетереть руками, а через 10–15 минут отжать сок. Добавить к моркови пропущенный через пресс чеснок и молотый черный перец, перемешать. Смешать уксус с соевым соусом, залить маринадом морковь. В растительном масле обжарить свежий острый перец, нарезанный ломтиками, затем перец вынуть, а горячее масло вылить на морковь. Все тщательно перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 8-12 часов.

Морковь в гвоздичном маринаде

1 кг моркови, 50 г свежего перца чили, 100 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 120 мл растительного масла, 10 мл кунжутного масла, 5 г сахара, 5 г соли, 5–6 бутонов гвоздики, 5 г кориандра, 5 г черного перца, 8 г молотого перца чили

Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, посолить, добавить молотый перец чили и оставить на 1 час. Отжать выделившийся сок. Лук очистить и нарезать, чеснок пропустить через пресс, острый перец нарезать полосками. Измельчить гвоздику, кориандр, черный перец. В нагретое растительное масло положить лук и нарезанный острый перец, обжарить до коричневого цвета. Масло процедить и сразу же залить морковь. Добавить пропущенный через пресс чеснок, измельченные пряности, сахар и кунжутное масло. Все перемешать, выдержать 2 часа при комнатной температуре и поставить мариноваться в холодильник на 18–24 часа.

Морковь с яблочным уксусом

400 г моркови, 2 зубка чеснока, 60 мл растительного масла, 60 мл яблочного уксуса, 10 г меда, 3 г молотого черного перца, 3 г кориандра, 10 г семян кунжута, соль по вкусу

Морковь очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, перемешать и перетереть руками. Соединить уксус, мед, молотый перец, кориандр, перемешать и залить морковь. Кунжут обжарить на сухой сковороде, добавить к моркови. Разогреть растительное масло, полить морковь, сразу же перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник для маринования на 12 часов.

Морковь, маринованная с зеленью

500 г моркови, 100 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 6 перьев зеленого лука, 5 веточек укропа, 70 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 5 г паприки, 3 г мускатного ореха, 3 г молотого черного перца, соль и сахар по вкусу

Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать дольками. Зелень мелко нарубить, чеснок пропустить через пресс. Морковь посыпать солью и сахаром, перетереть руками, через 10–15 минут отжать выделившийся сок. Добавить к моркови чеснок, зелень, уксус, соевый соус, пряности, перемешать. Лук обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, после чего удалить. Полить горячим маслом морковь, перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 10–16 часов.

Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 1

1 кг небольших плотных помидоров, 150 г сладкого перца, 50 г свежего острого перца, 8 зубков чеснока, 5 веточек базилика, 5–7 веточек петрушки, 5 веточек укропа, 75 мл растительного масла, 75 мл уксуса, 30 мл соевого соуса, 60–70 г сахара, 20 г соли

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на 2 части. Сладкий и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать широкими полосками или полукольцами. Зубки чеснока очистить и разрезать на 2 части. Зелень вымыть, обсушить и крупно нарубить. Положить в чашу блендера или кухонного комбайна нарезанные сладкий и острый перец, чеснок, зелень и измельчить так, чтобы остались небольшие кусочки. Добавить растительное масло, уксус, соевый соус, всыпать сахар, соль, перемешать, чтобы сахар растворился. Помидоры уложить в емкость для маринования, залить приготовленным маринадом, накрыть крышкой или пищевой пленкой и поставить в холодильник на 12–16 часов.

Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 2

2 кг помидоров, 100 г сладкого перца, 30 г острого перца, 50–60 г чеснока, 150 г зелени, 100 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 100 г сахара, 40 г соли, молотый черный и белый перец по вкусу

Помидоры очистить от плодоножек, вымыть, обсушить, небольшие разрезать пополам, крупные – на 4 части. Оставшиеся овощи и зелень вымыть и обсушить, у перца удалить семена. Зелень, чеснок, острый и сладкий перец пропустить через мясорубку или не слишком мелко перемолоть с помощью блендера. Добавить растительное масло, уксус, сахар, соль (или соевый соус) и пряности. Перемешать, чтобы сахар растворился. Залить маринадом помидоры, осторожно перемешать и поставить в холодильник для маринования на 24–48 часов.

Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 3

1 кг небольших помидоров, 250 г сладкого перца, 20–30 г свежего острого перца, 150 г фиолетового лука, 5 зубков чеснока, 120 г петрушки, 70 мл растительного масла, 70 мл рисового уксуса, 50 мл соевого соуса, 30 г сахара, черный перец по вкусу

Овощи и зелень вымыть, обсушить. У перца удалить семена, чеснок очистить. Сладкий и острый перец, а также чеснок измельчить с помощью блендера. Лук очистить, нарезать четвертькольцами. Зелень мелко нарубить. Смешать перечную массу, лук, зелень, добавить к помидорам и осторожно перемешать. Для маринада соединить масло, уксус, соевый соус, сахар и черный перец, довести до кипения, снять с огня. Овощи залить маринадом, аккуратно перемешать. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник минимум на 10 часов. В процессе маринования рекомендуется перемешать овощи 2–3 раза.

Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 4

1 кг помидоров, 4–5 зубков чеснока, 100 г зеленого лука, 60 мл соевого или рыбного соуса, 20 г сахара, 20 г молотой паприки

Лук вымыть, мелко нарезать. Очищенные зубки чеснока пропустить через пресс и перемешать с луком. Добавить в луково-чесночную массу паприку, сахар и соевый или рыбный соус, тщательно перемешать. Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножку, сделать глубокий крестообразный надрез, не разрезая помидоры до конца. Наполнить помидоры луково-чесночной массой, уложить в емкость для маринования, накрыть крышкой или пленкой и оставить при комнатной температуре на 24 часа. Затем поставить в холодильник на 2–4 часа, после чего можно подавать на стол.

Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 5

1 кг помидоров, 300 г сладкого перца, 50 г свежего перца чили, 5–7 зубков чеснока, 8 веточек сельдерея, 5–6 веточек петрушки, 40 мл растительного масла, 30–40 мл кунжутного масла, 80 мл яблочного или белого винного уксуса, 50 мл соевого соуса, 30 г сахара

Помидоры вымыть, обсушить, удалить плодоножки и разрезать небольшие плоды на 2 части, крупные – на 4 части. Сладкий и острый перец очистить от семян и плодоножек. Зубки чеснока нарезать кусочками. Зелень вымыть, нарезать не очень крупно. Перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. В овощную массу добавить сахар, перемешать, чтобы он полностью растворился. Затем влить растительное и кунжутное масло, уксус, соевый соус, тщательно перемешать. Залить маринадом помидоры (если плоды плотные, можно осторожно перемешать) и поставить в холодильник для маринования на 24 часа.

Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 6

1 кг небольших плотных помидоров, 100 г сладкого перца, 100 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 100 г укропа, 5–6 веточек базилика, 5–6 веточек сельдерея, 100 мл растительного масла, 100 мл рисового уксуса, 70 мл соевого соуса, 30 г сахара, молотый черный перец и кориандр по вкусу

Зелень вымыть и очень мелко нарубить (можно измельчить с помощью блендера, но не в пюре). Лук и чеснок очистить, у стручков перца удалить семена. Сладкий перец, лук и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить измельченную зелень и пряности, перемешать. Соединить растительное масло, уксус, соевый соус и сахар, подогреть почти до кипения. Помидоры разрезать на 2 части, залить горячим маринадом, перемешать. Затем добавить овощную массу с зеленью, осторожно перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник для маринования на 16 часов.

Помидоры, маринованные по-корейски. Вариант 7

1 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 200 г сладкого перца, 7 зубков чеснока, 5 веточек укропа, 5 веточек кинзы, 70 мл растительного масла, 50 мл винного уксуса, 50 мл соевого соуса, 10–15 г сахара, кориандр, паприка и молотый черный перец по вкусу

Овощи вымыть и обсушить. У помидоров вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2–4 части. Перец очистить от семян и вместе с очищенными луком, чесноком и вымытой зеленью пропустить через мясорубку. Добавить к овощной массе пряности, растительное масло, уксус, соевый соус и сахар, перемешать. Уложить помидоры в емкость для маринования, залить маринадом, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 14 часов.

Помидоры в маринаде с сельдереем

1 кг помидоров, 100 г корня сельдерея, 150 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 8 веточек кинзы, 5 веточек сельдерея, 50 мл растительного масла, 70–80 мл уксуса, 30–40 г сахара, паприка, кориандр, соль или соевый соус по вкусу

Помидоры вымыть, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2–4 части. Корень сельдерея, очищенный лук, чеснок и вымытую зелень пропустить через мясорубку. Добавить в овощную смесь остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Залить маринадом помидоры, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник минимум на 24 часа.

Помидоры в простом маринаде

1 кг небольших плотных помидоров, 200 г сладкого перца, 70–80 г острого перца, 7–8 зубков чеснока, 70 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 40 г сахара, 20 г соли

Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды вдоль пополам. Очищенный перец (сладкий и острый) и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить сахар, соль, уксус и растительное масло, тщательно перемешать, чтобы кристаллики соли и сахара полностью растворились. Залить помидоры полученным маринадом, осторожно перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Помидоры, маринованные с базиликом

1 кг помидоров, 80 г свежего острого перца, 8 зубков чеснока, 12 веточек базилика, 7–8 веточек укропа, 50 мл растительного масла, 20 мл уксуса, 50 г сахара, 20 г соли

Помидоры вымыть, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2 части. Чеснок очистить, у перца удалить семена. Перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить к получившейся массе остальные ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Помидоры залить полученным маринадом, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник для маринования минимум на 12 часов.

Зеленые помидоры, маринованные с овощами

1,5 кг небольших зеленых помидоров, 200 г моркови, 200 г сладкого перца, 200 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 100 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 30 г соли, 60–80 г сахара, 20–25 г приправы для моркови по-корейски

Зеленые помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 4–6 долек. Очищенную морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Сладкий перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Соединить помидоры с овощами. Смешать остальные ингредиенты, полученным маринадом залить овощи, аккуратно перемешать. Сверху установить небольшой гнет, мариновать при комнатной температуре 10–12 часов.

Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 1

1 кг зеленых помидоров, 100 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 60 мл растительного масла, 50–60 мл уксуса, 40–50 мл соевого соуса, 20 г сахара, пряности по вкусу

Помидоры небольшого размера вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2 части. Чеснок очистить и пропустить через пресс или измельчить в кухонном комбайне. Зелень мелко нарубить. Соединить зелень и чеснок, добавить остальные ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Помидоры залить полученным маринадом, осторожно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 2

1 кг зеленых помидоров, 150 г сладкого перца, 3–4 зубка чеснока, 60 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, 5 г сушеного перца чили, черный перец, кориандр и зелень петрушки по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2–4 части. Сладкий перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами. Чеснок пропустить через пресс, смешать со специями, солью, сахаром, растительным маслом и уксусом. Зелень мелко нарубить. Соединить перец, чесночную массу и зелень. Подготовленные помидоры залить маринадом, осторожно перемешать и поставить в холодильник для маринования на 24–30 часов.

Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 3

1 кг зеленых помидоров, 50 г свежего перца чили, 100 г репчатого лука, 80 г чеснока, 70 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 30–40 г сахара

Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2–4 части (в зависимости от размера). Лук, чеснок, а также очищенный от семян острый перец пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера, чтобы остались небольшие кусочки. В овощную массу добавить сахар, растительное масло, уксус и соевый соус, тщательно перемешать. Залить маринадом помидоры, осторожно перемешать и поставить в холодильник для маринования на 18–24 часа.

Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 4

1 кг зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 150 г укропа, 5–7 веточек кинзы, 60 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, 20–30 г сахара, 5 г паприки, 5 г кориандра

Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2–4 части. Зелень, лук и чеснок измельчить с помощью мясорубки или блендера, добавить пряности, перемешать. Подогреть на слабом огне смесь растительного масла, уксуса, соевого соуса и сахара. Помидоры соединить с овощной массой, залить подогретым маринадом, осторожно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 18 часов.

Зеленые маринованные помидоры по-корейски. Вариант 5

1 кг зеленых помидоров, 200 г сладкого перца, 100 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 6–8 веточек петрушки, 50 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, 30 г зерен горчицы, черный перец и кориандр по вкусу

Небольшие плотные помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки и разрезать плоды на 2–4 части. У перца удалить семена, лук и чеснок очистить, зелень вымыть и все вместе измельчить с помощью блендера или мясорубки. К овощной массе добавить остальные ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Помидоры залить полученным маринадом, осторожно перемешать и поставить в холодильник для маринования на 18–24 часа.

Помидоры по-корейски без уксуса

1 кг помидоров, 150 г сладкого перца, 30 г свежего острого перца (без семян), 3–4 зубка чеснока, 60 мл растительного масла, 7–8 г соли, 3 г кориандра, черный перец, петрушка и кинза по вкусу

Помидоры вымыть, вырезать плодоножки, разрезать плоды на 2–4 части. Сладкий перец очистить от семян, крупно нарезать. Чеснок очистить. Зелень вымыть и обсушить. Острый и сладкий перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. К овощной массе добавить остальные ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Помидоры залить полученным маринадом, емкость плотно закрыть и поставить в холодильник. Мариновать помидоры не менее 6 часов.

Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 1

600 г папоротника, 100 г моркови, 60 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 50 мл кукурузного масла, 100 мл соевого соуса, 3–5 г молотого острого перца, 3–5 г смеси перцев, соль по вкусу

Молодые побеги папоротника положить в холодную воду и вымачивать 24 часа, меняя воду каждые 2–3 часа. Затем откинуть папоротник на дуршлаг, переложить в кастрюлю с водой и варить 8 минут на среднем огне, после чего откинуть на дуршлаг и остудить. Такой папоротник можно мариновать сразу или заморозить для длительного хранения и использовать по необходимости. Морковь натереть на крупной терке, немного посолить, перемешать, через 10–15 минут отжать сок. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в небольшом количестве растительного масла до прозрачности. Папоротник нарезать кусочками длиной примерно 8-10 см и добавить к луку. Обжарить, перемешивая, на среднем огне 5 минут. Затем добавить морковь и перемешать. После этого добавить пропущенный через пресс чеснок и пряности, тщательно перемешать. Оставшееся растительное масло разогреть на другой сковороде и влить к папоротнику с овощами, накрыть сковороду крышкой и встряхнуть содержимое. Затем добавить соевый соус, посолить, перемешать. Мариновать в холодильнике не менее 2 часов.

Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 2

500 г молодых побегов папоротника, 4–5 зубков чеснока, 50 мл растительного масла, 100 мл соевого соуса, 5 г острого перца, 5 г кориандра, 20 г кунжута, соль по вкусу

Побеги папоротника вымыть, вымочить в холодной воде в течение 12–16 часов, меняя воду каждые 2–3 часа. Затем положить побеги в кипящую подсоленную воду и отварить в течение 3–5 минут. Побеги не должны размякнуть, надо, чтобы они немного хрустели на зубах. Побеги нарезать кусочками длиной около 10 см, заправить специями, пропущенным через пресс чесноком, соевым соусом и растительным маслом. Затем посыпать поджаренными семенами кунжута, перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 4–5 часов. Можно подавать на стол с пастой кочудян.

Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 3

600 г соленого папоротника, 200 г репчатого лука, 6 зубков чеснока, 5 г молотого перца чили, 5 г молотого черного перца, 10 г кориандра, 80 мл соевого соуса, 80 мл растительного масла, 40 г сладкого соуса чили

Соленый папоротник хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 6–7 часов, меняя воду каждые 2 часа, чтобы ушла лишняя соль. Нарезать папоротник кусочками длиной 8-10 см. Чеснок мелко нарезать, лук очистить и нарезать полукольцами. Обжарить лук в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Добавить красный и черный перец, молотый кориандр. Затем в пряное масло добавить папоротник и хорошо перемешать. Тушить при постоянном помешивании 5–7 минут. Влить соевый соус, накрыть крышкой и тушить 2–3 минуты на слабом огне. В конце приготовления добавить чеснок и соус чили, перемешать, остудить и оставить мариноваться минимум на 3 часа, а лучше на ночь.

Папоротник, маринованный по-корейски. Вариант 4

400–500 г соленого папоротника, 5 зубков чеснока, 80 мл соевого соуса, 100 мл растительного масла, 10 г кориандра, 10 г молотого перца чили

Соленый папоротник положить в холодную воду на 8-12 часов, менять воду каждые 2 часа, чтобы ушла лишняя соль. Затем отварить папоротник в течение 3–4 минут, откинуть на дуршлаг и уложить в емкость для маринования. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 6-10 часов.

Помидоры в маринаде с хреном

2 кг помидоров, 80-100 г острого перца, 30 г корня хрена, 3 зубка чеснока, 10 веточек петрушки, 60 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 20–25 г соли, 40 г сахара, паприка и кориандр по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды вдоль пополам. У перца удалить семена, чеснок очистить, зелень вымыть, все вместе пропустить через мясорубку. Корень хрена очистить, натереть на мелкой терке, соединить с овощной массой, добавить остальные ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Помидоры залить полученным маринадом, аккуратно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 18 часов.

Помидоры в пряном маринаде

1 кг помидоров, 200 г сладкого перца, 4 зубка чеснока, 60 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, 2 бутона гвоздики, 3 г корицы, 5 г кориандра, 5 г паприки, 3 г черного перца

Помидоры небольшого размера с плотной мякотью вымыть, обсушить, вырезать плодоножки, разрезать плоды пополам. Перец очистить от семян и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Пряности смешать и истолочь. Соединить помидоры, измельченные овощи, пряности. Приготовить маринад из растительного масла, уксуса, соли и сахара, залить овощи, аккуратно перемешать. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 18–24 часа.

Свекла, маринованная по-корейски

400 г свеклы, 4 зубка чеснока, 5 г кориандра, 3 г молотого черного перца, 3 г паприки, 50 мл кунжутного масла, 20 мл яблочного уксуса, 5 г соли, 10 г сахара

Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс. В сковороде разогреть кунжутное масло, положить в него чеснок и пряности, перемешать и снять с огня. В тертую свеклу всыпать сахар и соль, добавить уксус, перемешать. Затем влить горячее пряное масло, тщательно перемешать. Емкость со свеклой накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Маринованные ростки маша

500 г ростков маша, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 8-10 веточек кинзы, 5 г красного перца, 5 г черного перца, 5–7 г кориандра, корейская соль по вкусу, растительное масло для жарки

Лук нарезать полукольцами, обжарить до прозрачности в растительном масле. Добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать и жарить еще 1 минуту. В кипящую подсоленную воду положить побеги маша, варить 2 минуты, затем откинуть на дуршлаг и сполоснуть прохладной водой. Маш положить в емкость для маринования, добавить измельченную кинзу, соль, пряности, растительное масло с луком и чесноком, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 3–5 часов.

Стручковая фасоль по-корейски

700 г стручковой фасоли, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 1–2 зубка чеснока, 20 г острого перца без семян, 200 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 мл яблочного уксуса, 5 г соли, 25–35 г сахара, 2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, 10 горошин черного перца, 3–4 г кориандра, молотый перец чили, смесь перцев и зелень по вкусу

Стручковую фасоль вымыть, откинуть на дуршлаг и нарезать кусочками длиной около 3 см. Фасоль залить холодной водой с небольшим количеством соли и отварить в течение 5 минут. Очищенную морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, лук нарезать тонкими полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Соединить лук, морковь, чеснок, измельченный острый перец и фасоль, перемешать, добавить зелень. Приготовить маринад. Соединить воду, растительное масло, уксус, сахар, соль, пряности, поставить на огонь, довести до кипения. Горячим маринадом залить фасоль с овощами, накрыть, дать остыть и поставить в холодильник мариноваться на 24–48 часов.

Маринованный картофель

500 г картофеля, 3 зубка чеснока, 3 г молотого перца чили, 3 г молотого черного перца, 3–4 г мускатного ореха, 50 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими брусочками и тщательно промыть в проточной воде. Затем положить картофель в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, проварить 1 минуту. Откинуть картофель на дуршлаг, сполоснуть холодной водой. На картофель горкой выложить пряности и пропущенный через пресс чеснок, не перемешивать. Разогреть растительное масло, вылить на пряности и чеснок и сразу перемешать. В конце добавить соевый соус, перемешать, емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1–2 часа.

Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 1

1 кг баклажанов, 500 г сладкого перца, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 20 г сахара, 10 г соли, 4 г молотого кориандра, 3–4 г красного острого перца

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на две части, затем каждую половинку – поперек пополам. Каждую четверть баклажана нарезать брусочками. Сладкий перец очистить от семян и плодоножек, нарезать тонкими полосками. Бланшировать баклажаны и перец отдельно по 2–3 минуты с момента закипания воды. Морковь очистить и измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, добавить к моркови и перемешать. Пропустить чеснок через пресс, добавить к моркови с луком, перемешать. Баклажаны и перец откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Соединить перец, баклажаны, морковно-луковую смесь, добавить остальные ингредиенты, все тщательно перемешать, поставить сверху небольшой гнет и убрать в холодильник для маринования на 6-10 часов. При подаче можно добавить зелень кинзы.

Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 2

700 г баклажанов, 150 г красного сладкого перца, 100 г моркови, 120 г репчатого лука, 2–3 зубка чеснока, 5 веточек петрушки, 5 веточек укропа, 30 мл яблочного уксуса, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, соль и растительное масло по вкусу

Баклажаны вымыть, нарезать брусочками, засыпать солью (около 20 г), перемешать и оставить на 8 часов. Затем баклажаны сполоснуть, отжать и обжарить на растительном масле со всех сторон. Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать тонкими полосками, очищенную морковь нарезать соломкой, лук – тонкими полукольцами, чеснок пропустить через пресс, зелень вымыть, обсушить и измельчить. Соединить баклажаны с овощами и зеленью, добавить соль, уксус, пряности, тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12 часов.

Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 3

800 г баклажанов, 250–300 г огурцов, 100–150 г моркови, 100–150 г сладкого перца, 30 г свежего острого перца, 100 г репчатого лука, 6 зубков чеснока, 5 веточек петрушки, 5 веточек кинзы, 3–4 веточки укропа, 5 г сахара, 60–70 мл соевого соуса, уксус, соль, растительное масло, паприка и молотый черный перец по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать длинными брусками. Опустить в кипящую воду на 2–3 минуты. Затем баклажаны откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить. Овощи вымыть и очистить, у перца удалить семена, нарезать все овощи тонкой соломкой, а лук – кубиками. Лук обжарить на растительном масле до прозрачности. Соединить баклажаны, овощи, лук, добавить пропущенный через пресс чеснок, очень мелко нарезанную зелень, остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поставить в холодильник на 3–5 часов, а лучше на ночь.

Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 4

2 кг баклажанов, 500 г сладкого перца, 400 г моркови, 350 г репчатого лука, 8-10 зубков чеснока, 10 веточек петрушки, 150 мл растительного масла, 150 мл уксуса, 15 г приправы для моркови по-корейски, 60 г сахара, 20 г соли

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки. Выложить овощи в кипящую подсоленную воду и варить 6–8 минут, затем откинуть на дуршлаг и остудить. Снять с баклажанов кожицу, нарезать брусочками. Перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать соломкой. Очищенную морковь измельчить на крупной терке. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Чеснок пропустить через пресс, петрушку мелко нарезать. Все ингредиенты выложить в большую миску и перемешать. Добавить пряности, соль, сахар, уксус, растительное масло и еще раз тщательно перемешать. Поставить на 24 часа в прохладное место. В процессе маринования перемешать 3–5 раз.

Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 5

3 кг баклажанов, 300 г сладкого перца, 200–250 г моркови, 300–350 г репчатого лука, 200–220 г чеснока, 50 г свежего острого перца, 130–150 мл растительного масла, 150 мл яблочного уксуса, 150 г сахара, 70–80 г соли, 15 г молотого черного перца, 15–20 г кориандра

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, положить на 6–8 минут в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать брусочками. Очищенную морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Сладкий и острый перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами. Лук нарезать полукольцами. Чеснок мелко нарубить или пропустить через пресс. Соединить овощи и чеснок, добавить масло, уксус, пряности, соль и сахар. Хорошо перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Маринованные баклажаны по-корейски. Вариант 6

1 кг баклажанов, 250 г моркови, 8 зубков чеснока, 5 г молотого черного перца, 3 г молотого острого красного перца, 10 г кориандра, 80 г сахара, 100 мл уксуса (винного или яблочного), 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, разрезать вдоль пополам и бланшировать в подсоленной воде около 3 минут. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, немного отжать и нарезать брусочками. По желанию можно снять с баклажанов кожицу. Морковь нарезать соломкой или измельчить на терке для овощей по-корейски. Чеснок мелко нарубить. Соединить баклажаны, морковь, чеснок, перемешать. К овощам добавить уксус, растительное масло, сахар, соль, пряности, перемешать еще раз. Поставить мариноваться в холодильник на 12 часов.

Маринованные баклажаны с сельдереем

2 кг баклажанов, 200 г корня сельдерея, 150 г моркови, 300 г сладкого перца, 50 г свежего острого перца, 300 г репчатого лука, 5–7 зубков чеснока, 200 г зелени петрушки и кинзы, 2 г лаврового листа, 5 г молотого черного перца, 10 г приправы для моркови по-корейски, 150 мл растительного масла, 150 мл уксуса, 20 г соли, 50 г сахара

Баклажаны вымыть, обрезать плодоножки, положить в кипящую подсоленную воду, варить 7–9 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Нарезать баклажаны тонкими брусочками. Овощи вымыть и очистить. Острый и сладкий перец нарезать полукольцами, лук – тоже, чеснок пропустить через пресс, морковь и сельдерей измельчить на крупной терке. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Овощи соединить, добавить лавровый лист и другие пряности, подсолнечное масло, уксус, соль, сахар, тщательно перемешать, накрыть, установить сверху небольшой гнет. Мариновать в холодильнике или в прохладном месте не менее 24 часов.

Баклажаны, маринованные с горчицей

600 г баклажанов, 100 г моркови, 200 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 20–25 г горчицы, 50 мл растительного масла, 40 мл уксуса, 10 г сахара, 3 г молотого черного перца, 3 г перца чили, 5 г паприки, 5 г кориандра, соль и зелень кинзы по вкусу

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать соломкой, засыпать 20–30 г соли, перемешать и оставить при комнатной температуре на 8-10 часов. Затем баклажаны сполоснуть, отжать и обжарить в раскаленном масле со всех сторон 1–2 минуты, переложить в миску. Морковь очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Соединить овощи. Смешать горчицу, пряности, растительное масло, сахар и уксус. Залить маринадом овощи, тщательно перемешать, добавить по вкусу соль или соевый соус, а также измельченную кинзу. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12–16 часов.

Баклажаны в медово-лимонном маринаде с кунжутом

800 г баклажанов,100 г сладкого перца, 50 г репчатого лука, 1–2 зубка чеснока, 5 г кориандра, 60 мл лимонного сока, 80 мл соевого соуса, 30–40 г меда, 10 г соли, черный и душистый перец, укроп, петрушка, кунжут и растительное масло по вкусу

Вымытые баклажаны очистить от плодоножек, разрезать вдоль на две половинки и нарезать пластинами толщиной до 3 мм. Баклажаны посыпать солью, перемешать, поставить в холодильник на 8-10 часов, отжать сок и обжарить в раскаленном масле до золотистой корочки. Зелень вымыть и измельчить, чеснок пропустить через пресс. Соединить зелень, чеснок, соль, мед и лимонный сок, тщательно перемешать. Перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками, лук нарезать тонкими полукольцами. Соединить баклажаны, перец, лук, чесночную смесь, соевый соус, пряности, растительное масло и тщательно перемешать. Емкость накрыть крышкой, поставить в холодильник на 24 часа.

Баклажаны, маринованные с красным луком

700 г баклажанов, 100 г моркови, 100 г красного сладкого перца, 150–200 г красного лука, 2 зубка чеснока, 5 веточек базилика, 5 веточек петрушки, 5 веточек кинзы, 50–60 мл растительного масла, 80-100 мл соевого соуса, 5 г паприки, 5 г кориандра, 3 г тимьяна, черный и душистый перец, гвоздика, сахар и соль по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, нарезать полукруглыми ломтиками или кубиками и опустить в подсоленную кипящую воду на 1–2 минуты, затем откинуть на дуршлаг и остудить. Овощи вымыть, очистить. Лук нарезать полукольцами, сладкий перец – соломкой, морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Зелень вымыть, обсушить, измельчить. Чеснок пропустить через пресс. Пряности смешать и немножко истолочь. Соединить овощи и зелень, перемешать. Добавить пряности, соль, сахар, растительное масло и соевый соус, перемешать. По желанию можно сбрызнуть овощи лимонным соком. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 18–24 часа.

Маринованные баклажаны «Быстрые»

500 г баклажанов, 4 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 500 мл воды, 100 мл уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, молотый черный перец, душистый перец, белый перец и зелень (петрушка, кинза, сельдерей) по вкусу

500 мл воды довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус. Баклажаны вымыть, очистить от кожуры и нарезать брусочками. Нарезанные баклажаны опустить в кипяток, довести до кипения и варить 4–5 минут, затем откинуть на дуршлаг и остудить. Чеснок пропустить через пресс, зелень измельчить. Пряности, зелень и чеснок добавить к баклажанам, перемешать, полить растительным маслом и оставить для маринования на 30–40 минут.

Маринованные баклажаны с помидорами

1 кг баклажанов, 300–350 г помидоров, 400 г сладкого перца, 100–120 г свежего острого перца, 4–5 зубков чеснока, 100 мл растительного масла, 30 мл соевого соуса, 50 мл уксуса, молотый черный и красный перец, кориандр, соль, сахар и зелень по вкусу

Баклажаны вымыть, обсушить, обрезать плодоножки и нарезать брусочками. Посолить, перемешать, поставить сверху небольшой гнет и оставить на 2–3 часа. Затем сполоснуть баклажаны в проточной воде и отжать. Овощи вымыть и очистить, у перца удалить семена. Лук и перец нарезать полукольцами. В разогретое растительное масло положить лук, обжарить до прозрачности, добавить сладкий и острый перец, перемешать, жарить еще 2–3 минуты. Помидоры вымыть, нарезать дольками, добавить к луку и перцу, перемешать. Через 2 минуты добавить к овощам измельченные баклажаны, пряности, соевый соус, уксус, соль, по желанию сахар и снять с огня. Овощи перемешать, накрыть крышкой и остудить. Выдержать минимум 2 часа, перемешивая каждые 30–40 минут. При подаче можно украсить зеленью кинзы или петрушки.

Баклажаны, маринованные с кардамоном и розмарином

700 г баклажанов, 4 зубка чеснока, 5 веточек петрушки или кинзы, 40–50 мл растительного масла, 20 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 10 г меда, 3 г молотого кардамона, 3–5 г розмарина

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать брусочками или кружочками, посолить, перемешать и дать постоять 2 часа, затем сполоснуть и просушить. Баклажаны выложить на противень и запекать в духовке при 160 С до мягкости. Чеснок пропустить через пресс, добавить соевый соус, мед, уксус, пряности и тщательно перемешать, затем влить в маринад растительное масло, добавить измельченную петрушку и перемешать еще раз. Уложить баклажаны в салатницу слоями, поливая каждый слой маринадом. Дать постоять 30–40 минут при комнатной температуре и поставить в холодильник на 4–6 часов.

Баклажаны маринованные пряные

600 г баклажанов, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 1–2 зубка чеснока, 12–15 веточек петрушки, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, 3 бутона гвоздики, 3 г мускатного ореха, 3–4 г корицы, 3–4 г молотого перца чили, 20 г соли, 30 г меда, уксус по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать брусочками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить около 3 минут, затем откинуть на дуршлаг и остудить. Овощи очистить, морковь натереть на крупной терке, лук очистить и нарезать полукольцами, чеснок измельчить. В 500 мл воды растворить соль и мед, прогреть почти до кипения, снять с огня, влить уксус, добавить пряности, перемешать. Смешать овощи, залить маринадом, перемешать, добавить измельченную петрушку и поставить в холодильник на 4–6 часов.

Баклажаны в лимонном маринаде

600–700 г баклажанов, 20 г перца чили без семян, 10 веточек петрушки или кинзы, 70–80 мл лимонного сока, 35–40 г меда, 80 мл соевого соуса, 50 мл оливкового масла

Баклажаны вымыть, обрезать плодоножку, положить в кипящую подсоленную воду и варить 7–8 минут, затем откинуть на дуршлаг, отжать и немного остудить. Нарезать баклажаны брусочками или пластинами. Острый перец нарезать тонкими полосками. Зелень вымыть и измельчить. Смешать мед, масло, соевый соус, лимонный сок, зелень и острый перец, залить баклажаны маринадом, перемешать и дать постоять в холодильнике 1 час.

Маринованные баклажаны «Обжигающие»

1 кг баклажанов, 120 г свежего острого перца, 200 г репчатого лука, 8 зубков чеснока, 5 г молотого черного перца, 10 г паприки, 10 г кориандра, 5–8 г зерен горчицы, 70 мл соевого соуса, 80 мл уксуса, 60–80 мл растительного масла, соль, сахар и кунжут по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать тонкими ломтиками, обильно посолить, перемешать. Дать постоять 6–8 часов в холодильнике. Затем баклажаны промыть в проточной воде и отжать. Чеснок измельчить, лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, острый перец очистить от семян и нарезать полосками. Раскалить растительное масло, положить в него острый перец, через 1–2 минуты добавить баклажаны, обжарить, помешивая, в течение 2–3 минут. Затем к овощам добавить лук, перемешать и снять с огня. Добавить чеснок, пряности, уксус, соевый соус, подсушенный на сковороде кунжут, соль, сахар, перемешать и поставить в холодильник мариноваться на 12–18 часов.

Баклажаны в томатно-чесночном маринаде

500 г баклажанов, 600 г помидоров, 100 г сладкого перца, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 8 зубков чеснока, 5 г паприки, 3 г молотого черного перца, 3–5 г кориандра, 1 бутон гвоздики, 20 мл уксуса, базилик, петрушка, соль и сахар по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать вдоль широкими пластинами толщиной не более 3–4 мм, замочить на 30 минут в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и обсушить. Ломтики баклажанов выложить на противень и сбрызнуть растительным маслом. Запекать в разогретой духовке около 10 минут. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить до прозрачности на растительном масле. Затем снять с огня, добавить измельченную на терке морковь, нарезанный полосками перец, пропущенный через пресс чеснок, зелень, специи, соль и сахар по вкусу. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, уксус, перемешать. Овощную массу выложить на ломтики баклажанов, свернуть трубочками, уложить в миску, залить томатным маринадом и поставить в холодильник на 24–36 часов. При подаче украсить петрушкой с базиликом.

Баклажаны в маринаде с хреном

2 кг баклажанов, 200 г сладкого перца, 100–150 г моркови, 200 г репчатого лука, 60–80 г чеснока, 20 г тертого корня хрена, 5 веточек сельдерея, 12 веточек кинзы, 12 веточек петрушки, 5 г молотого черного перца, 40 г сахара, 10 г соли, 100 мл уксуса, 150 мл растительного масла

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и бланшировать 7–9 минут. Затем вынуть, откинуть на дуршлаг и положить под пресс на 2–4 часа. Снять с баклажанов кожицу, нарезать мякоть кубиками. Овощи вымыть и очистить, лук и перец нарезать квадратиками, морковь измельчить на крупной терке, чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Соединить овощи, тертый хрен, зелень, пряности, соль, сахар, уксус и растительное масло, тщательно перемешать. Поставить на овощную смесь небольшой гнет и выдержать в холодильнике 48 часов.

Баклажаны в кисло-сладком маринаде

800-1000 г баклажанов, 200 г сладкого синего лука, 2–3 зубка чеснока, 5 веточек петрушки, 50 мл уксуса, 30 г меда, 60 мл растительного масла, лавровый лист, паприка, черный и душистый перец по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, положить в кипящую подсоленную воду на 6–9 минут, затем откинуть на дуршлаг, отжать и снять кожицу. Мякоть баклажанов нарезать брусочками. Чеснок пропустить через пресс, лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Зелень вымыть, обсушить, измельчить. Смешать пряности, мед, уксус и растительное масло. Соединить овощи и зелень, залить маринадом, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Баклажаны в маринаде с зеленью

1 кг баклажанов, 250 г сладкого перца, 120 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 150 г петрушки, 70 г кинзы, 70 г укропа, 1 л воды, 20 г соли, 70 г сахара, 80 мл уксуса, 10 г зерен кориандра, 5 г молотого черного перца, растительное масло по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, срезать кожуру и нарезать брусочками. Воду довести до кипения, добавить в нее соль, сахар, уксус, кориандр, перемешать и всыпать измельченные баклажаны. Через 3–4 минуты откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Лук очистить и нарезать полукольцами, перец очистить от семян и нарезать полосками, чеснок пропустить через пресс, зелень очень мелко нарезать или измельчить с помощью кухонного комбайна. Соединить овощи, зелень, молотый перец, влить растительное масло, перемешать и поставить в холодильник на 5–6 часов.

Баклажаны в маринаде с яблочным уксусом

1 кг баклажанов, 100 г моркови, 150–200 г сладкого перца, 250 г репчатого лука, 100 г чеснока, 120 мл яблочного уксуса, 100 мл растительного масла, 10 г паприки, 3 г мускатного ореха, 5 г кориандра, соль и сахар по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, срезать кожицу и опустить в кипящую подсоленную воду на 4–5 минут. Затем откинуть на дуршлаг и поставить под гнет на 1–2 часа. Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, перец – полосками, чеснок пропустить через пресс, морковь измельчить на терке для овощей по-корейски или нарезать соломкой. Соединить овощи. Приготовить маринад. Смешать уксус, растительное масло, пряности, сахар и соль (соль можно заменить соевым соусом). Овощи залить маринадом, перемешать, поставить сверху небольшой гнет и мариновать в холодильнике не менее 24 часов.

Баклажаны, маринованные с корнем петрушки

800 г баклажанов, 100 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 120 мл растительного масла, 60 мл винного или рисового уксуса, 30 г сахара, 20 г соли, молотый перец чили, черный перец и паприка по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать пластинками, посыпать солью и выдержать 30 минут при комнатной температуре. Затем сполоснуть баклажаны в воде, отжать и обсушить. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, чеснок пропустить через пресс, корень петрушки натереть на крупной терке. Смешать лук, чеснок, корень петрушки, пряности, уксус, растительное масло, добавить по вкусу сахар и соль, тщательно перемешать. Баклажаны положить в маринад, перемешать и поставить в холодильник на 6-10 часов.

Баклажаны, маринованные с зеленым луком и медом

1 кг баклажанов, 10 зубков чеснока, 5–7 перьев зеленого лука, 500 мл воды, 150 мл рисового уксуса, 20 г соли, 20 г сахара, 35–40 г меда, 50 мл растительного масла, 3–5 лавровых листьев, черный перец, душистый перец и гвоздика по вкусу

Воду довести до кипения, положить в нее лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздику, соль, сахар, мед, влить уксус и 30 мл растительного масла. Смесь довести до кипения и остудить. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, острым ножом срезать кожицу и нарезать брусочками или пластинами. Посыпать баклажаны солью, перемешать, дать постоять 30–40 минут, сполоснуть в проточной воде и обсушить. Выложить баклажаны в разогретое растительное масло и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Чеснок очистить и нарезать пластинками, зеленый лук мелко нарубить. Баклажаны уложить в миску слоями, пересыпая измельченным чесноком и зеленым луком, залить маринадом, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 2–3 дня.

Баклажаны в укропном маринаде

1 кг баклажанов, 200 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 200 г укропа, 80 мл растительного масла, 80 мл соевого соуса, 80-100 мл уксуса, острый перец, паприка, черный перец, соль и сахар по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, нарезать брусочками и опустить на 2–3 минуты в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг и остудить. Укроп вымыть и мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Баклажаны засыпать измельченным луком, чесноком, укропом и специями, перемешать. Приготовить маринад из растительного масла, соевого соуса, уксуса, сахара и соли, залить баклажаны, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 12 часов.

Баклажаны в луковом маринаде

2 кг баклажанов, 400 г репчатого лука, 3–5 зубков чеснока, 8 веточек петрушки, 50 г сахара, 20 г соли, 50 мл уксуса, 120 мл растительного масла, молотый перец чили, черный перец и кориандр по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, положить в кипящую подсоленную воду и варить 8-10 минут. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать пластинами или брусочками. Чеснок пропустить через пресс, лук нарезать тонкими полукольцами, зелень измельчить. Уксус, растительное масло, соль, сахар и пряности смешать в блендере в однородную эмульсию. Соединить баклажаны с луком, чесноком, зеленью, залить маринадом, тщательно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Маринованные баклажаны с кунжутным маслом

600 г баклажанов, 100 г моркови, 80-100 г красного сладкого перца, 100 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 10–15 г кунжута, 50–60 мл кунжутного масла, 60 мл соевого соуса, 60 мл уксуса, молотый острый перец, кориандр, черный перец, соль и сахар по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножку, нарезать пластинами. Посыпать баклажаны солью, выдержать 20–30 минут, затем сполоснуть, отжать. Высушенные пластины баклажанов обжарить с двух сторон в кунжутном масле до золотистого цвета. Очищенную морковь и перец без семян нарезать соломкой, лук – полукольцами. Лук положить в миску, залить небольшим количеством кипящей воды, добавить немного соли, сахара и уксуса, а через 3–5 минут маринад слить. Чеснок мелко нарезать, выложить на сковороду к баклажанам, затем добавить по очереди лук, морковь и сладкий перец, перемешать и через 3–5 минут снять с огня. Приготовить маринад. Смешать пряности, подсушенный на сковороде кунжут, уксус, соевый соус. Залить овощи маринадом, осторожно перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник не менее чем на 5 часов.

Баклажаны, маринованные с шиитаке

800-1000 г баклажанов, 50 г сушеных шиитаке, 150 г моркови, 120–150 г чеснока, 60 мл кунжутного масла, 30 мл рисового уксуса, 3 г молотого острого перца, 3 г молотого черного перца, кориандр и соль по вкусу

Сушеные грибы сполоснуть и замочить в прохладной воде на 6–8 часов. Потом воду слить, грибы слегка отжать. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать полукруглыми ломтиками и замочить в подсоленной воде на 1 час. Очищенную морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. В сковороде разогреть масло, обжарить в нем грибы, добавить через 2 минуты морковь, перемешать и жарить еще 2–3 минуты. Положить к грибам и моркови баклажаны, жарить, помешивая, до мягкости баклажанов (но они не должны расползаться и терять форму). Переложить баклажаны с грибами в емкость для маринования. Из пропущенного через пресс чеснока, специй, соли и рисового уксуса приготовить маринад, залить овощи с грибами, тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 2 часа.

Кимчи. Вариант 1

1 кг пекинской капусты, 70 г свежего острого перца, 4 зубка чеснока, 15 г корня имбиря, 5 г кориандра, 5–7 г молотого острого перца, 40 мл растительного масла, 50–60 г соли, семена кунжута и свежая зелень по вкусу

Кочан капусты разрезать вдоль на 4 части, посолить и плотно уложить в кастрюлю. В 1 л горячей воды всыпать 40 г соли, перемешать, остудить и залить капусту так, чтобы она была полностью покрыта рассолом. Выдержать 2 дня при комнатной температуре. Острый свежий перец очистить от семян, нарезать и вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить тертый имбирь, пряности, растительное масло, посолить по вкусу. Засоленную капусту промыть под проточной водой, отжать, нарезать квадратами, перемешать с маринадом, уложить в миску или контейнер, закрыть крышкой и поставить на 1–2 дня в теплое место, затем перенести в холодильник. При подаче посыпать подсушенными семенами кунжута и свежей зеленью.

Кимчи. Вариант 2

800-1000 г пекинской капусты (1 кочан), 100 г красного сладкого перца, 30 г красного острого перца, 3 зубка чеснока, 1 л воды, соль и соус канкочи по вкусу

Кочан капусты разрезать вдоль на 4 части, промыть в холодной воде, удалить поврежденные листики. В 1 л горячей воды растворить 50 г соли, остудить, залить капусту рассолом, поставить под гнет и выдержать 3 дня при комнатной температуре. Затем вынуть капусту из рассола, хорошо промыть, дать стечь воде, слегка отжать руками и промазать между листьями приправой канкочи. Для соуса очистить сладкий и острый перец от семян и вместе с очищенным чесноком пропустить через мясорубку, добавить соль по вкусу и перемешать. Капусту полить соусом, поставить в холодильник минимум на 24 часа, затем нарезать соломкой или квадратиками.

Кимчи. Вариант 3

4 кг пекинской капусты, 100 г чеснока, 20–30 мл растительного масла, 20 г сахара, 70 г соли, 10–15 г молотого острого перца, 5 г молотого душистого перца

Капусту сполоснуть, разрезать вдоль на 4 части. Соль растворить в 6–7 л теплой воды, перемешать, залить капусту, чтобы она была полностью покрыта рассолом, поставить сверху гнет и выдержать 3 дня при комнатной температуре. Затем рассол слить, капусту промыть в проточной воде и отжать. Чеснок пропустить через пресс, добавить к нему сахар, пряности, влить растительное масло и перемешать до получения однородной массы. Смазать ею каждый листик капусты, уложить в подходящую по объему емкость, поставить сверху гнет и мариновать при комнатной температуре 3–4 дня. Затем переставить в холодильник.

Кимчи. Вариант 4

3 кг пекинской капусты, 150 г сладкого красного перца, 4–5 зубков чеснока, 300 г соли, 5–7 г острого перца, 5 г кориандра

Капусту разрезать вдоль на 2–4 части в зависимости от размеров кочанов. Вскипятить 5 л воды, всыпать 180–200 г соли, залить кипящим рассолом промытые кочаны, установить сверху гнет и выдержать при комнатной температуре 2 дня. Сладкий и острый перец очистить от семян и плодоножек, вместе с очищенным чесноком пропустить через мясорубку, добавить 100 г соли, пряности и перемешать, чтобы кристаллики соли растворились. Капусту вынуть из рассола, промыть под струей холодной воды, раздвигая листья. Смазать каждый листик капусты перечно-чесночной массой, уложить в емкость для маринования, выдержать 3–4 дня при комнатной температуре, затем переставить в холодильник. При подаче капусту нарезать небольшими кусочками, украсить зеленью.

Кимчи. Вариант 5

1 кг пекинской капусты, 200–250 г моркови, 200 г сладкого перца, 3–4 зубка чеснока, 25–30 г перечной пасты, 50 мл соевого соуса, 30 мл уксуса, 50 мл растительного масла, 5 г паприки, 5 г кориандра, 20 г сахара, соль по вкусу

Овощи вымыть, очистить. Капусту нарезать квадратами, морковь – тонкими кружочками, перец – полосками, чеснок – пластинками. Овощи соединить, всыпать соль и сахар, перечную пасту, осторожно перемешать. Затем влить в смесь соевый соус и уксус, перемешать еще раз. Семена кориандра обжарить на сковороде, высыпать горкой на овощи. Масло раскалить и горячим залить салат, стараясь вылить на кориандр, добавить паприку. Все перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Кимчи. Вариант 6

2 кг пекинской капусты, 100 г моркови, 300 г дайкона, 300 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 30 г имбиря, 30 г рисовой муки, 100 мл рыбного соуса, 50 г сахара, молотый острый перец и соль по вкусу

Кочаны капусты сполоснуть и разрезать вдоль на 4 части, еще раз сполоснуть, чтобы все листья были мокрыми. Листья пересыпать солью, уложить в емкость для засолки и оставить при комнатной температуре на 2–3 часа. Затем перевернуть куски капусты на другую сторону и выдержать в рассоле еще 2 часа. Очистить чеснок, лук, имбирь, посыпать перцем и все измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. В 500–600 мл воды добавить рисовую муку, поставить на огонь и варить, помешивая, чтобы получилась киселеобразная масса. Варить до появления крупных пузырьков, добавить сахар, перемешать, чтобы он растворился. Морковь и дайкон измельчить на терке для овощей по-корейски. Соединить морковь, дайкон, чесночно-имбирную массу, острый перец, рисовый кисель, рыбный соус, хорошо перемешать. Капусту тщательно промыть под проточной водой, смазать каждый листик получившимся соусом, положить в емкость для маринования и оставить при комнатной температуре на 24 часа. Затем перенести в холодильник.

Кимчи. Вариант 7

1,3–1,4 кг пекинской капусты, 80-100 г моркови, 100 г репчатого лука, 6 зубков чеснока, 7-10 г тертого свежего имбиря, 5–6 перьев зеленого лука, 10 г молотого острого перца, 10 г паприки, 5 г сахара, 60–80 мл соевого соуса, соль по вкусу

Кочаны капусты разрезать на 4 части, сполоснуть. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, зеленый лук мелко нарезать. Смешать лук и морковь, добавить к капусте, чтобы овощи попадали между листьями. Из 1 л воды и 70 г соли приготовить рассол, залить капусту, чтобы она была полностью покрыта, поставить под гнет и оставить на 8-10 часов. Имбирь смешать с пропущенным через пресс чесноком, рубленым зеленым луком, специями, добавить сахар, соевый соус, перемешать. Капусту вынуть из рассола, отжать, нарезать квадратиками, залить чесночно-имбирным соусом, тщательно перемешать, переложить в емкость с плотно прилегающей крышкой и поставить мариноваться в холодильник минимум на 16 часов.

Капуста по-корейски с огурцами

500 г белокочанной капусты, 100 г сладкого перца, 120 г огурцов, 100 г моркови, 5 веточек укропа или петрушки, 60 мл соевого соуса, 30 мл лимонного сока, 30 мл уксуса, 5 г соли, 10 г сахара, 5 г молотого имбиря, 5 г кориандра, 3–5 г молотого перца чили

Овощи вымыть, обсушить, у сладкого перца удалить семена. Все нарезать тонкой соломкой. Морковь немного присолить и помять руками. Выложить в глубокую посуду все овощи, добавить измельченную зелень. Смешать соевый соус, уксус, лимонный сок, подогреть, всыпать соль, сахар, пряности, перемешать и залить овощи. Установить сверху гнет и поставить мариноваться в холодильник минимум на 4 часа.

Белокочанная капуста с соевым соусом

1 кг белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 5–6 зубков чеснока, 6–8 веточек петрушки, 5 г молотого перца чили, 5 г кориандра, 20 г соли, 20 г сахара, 50 мл соевого соуса, 50 мл растительного масла

Капусту нарезать кубиками, разделить на квадратики. Добавить к капусте соль, сахар, аккуратно перемешать, не нажимая сильно. Лук нарезать тонкими полукольцами, выложить в горячее растительное масло, обжарить до золотистого цвета, посыпать перцем, перемешать. Затем влить соевый соус, перемешать и снять с огня. В капусту добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, подсушенный на сковороде кориандр и масло с луком и специями. Перемешать и оставить мариноваться на 12–14 часов при комнатной температуре.

Маринованная цветная капуста

700 г цветной капусты, 100 г моркови, 4 зубка чеснока, 1 л воды, 200 мл уксуса, 180 г сахара, 40 г соли, 50 мл растительного масла, 2 г молотого черного перца, 5 г паприки, 10 г кориандра, 3 г мускатного ореха, 3–4 лавровых листа

Капусту сполоснуть, разобрать на соцветия, положить в кипящую воду и отварить до полуготовности. 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар, соль и растительное масло. Кипятить 5 минут, затем залить горячим маринадом капусту и дать ей полностью остыть при комнатной температуре. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, чеснок мелко нарезать. Добавить к капусте морковь, чеснок и пряности, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Маринованная цветная капуста со сладким перцем

1 кг цветной капусты, 120 г моркови, 100 г сладкого перца, 4–5 зубков чеснока, 1 л воды, 20–25 г соли, 180 г сахара, 120 мл уксуса, 50 мл растительного масла, 10 г молотого перца чили, 5 г хлопьев паприки, 10 г кориандра

Капусту сполоснуть в проточной воде, разделить на соцветия, морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Перец очистить от семян и нарезать полосками, чеснок нарезать пластинками. Соединить овощи в глубокой емкости для маринования. Приготовить маринад. В 1 л воды всыпать соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Кипящим рассолом залить подготовленные овощи и накрыть крышкой. Через 30–40 минут, когда маринад остынет, влить к овощам растительное масло, добавить пряности, тщательно перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 36–48 часов.

Маринованная капуста с куркумой

700 г белокочанной капусты, 300 г моркови, 2 зубка чеснока, 5 г кориандра, 4–5 г куркумы, 3 г душистого перца, 3 г молотого перца чили, 3 г мускатного ореха, 3 г сушеного базилика, 3–4 лавровых листа, 5 г соли, 5–8 г сахара, 50 мл уксуса, 50 мл растительного масла

Капусту тонко нашинковать, добавить соль, перемешать и помять руками. Натереть морковь на терке для овощей по-корейски, выложить сверху на капусту, не перемешивать. Всыпать пряности, сахар, пропущенный через пресс чеснок. Растительное масло разогреть, добавить в него лавровый лист и 2–3 горошины перца, прогреть 1 минуту, затем вылить раскаленное масло на пряности и чеснок, добавить уксус, хорошо перемешать и утрамбовать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12–24 часа.

Цветная капуста, маринованная в рисовом уксусе

1,5 кг цветной капусты, 200 г моркови, 4 зубка чеснока, 20 г приправы для моркови по-корейски, 50 мл растительного масла, 1 л воды, 200 мл рисового уксуса, 30 г соли, 20 г сахара

Капусту сполоснуть в проточной воде и разобрать на соцветия. В 1 л воды всыпать соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Кипящим маринадом залить капусту, накрыть крышкой и дать остыть при комнатной температуре. Натереть очищенную морковь на терке для овощей по-корейски. Чеснок пропустить через пресс. Добавить морковь, чеснок, приправу к капусте, влить растительное масло, перемешать и уплотнить так, чтобы рассол покрывал овощи. Мариновать капусту в холодильнике не менее 10 часов. В готовую капусту можно добавить измельченную зелень петрушки.

Цветная капуста, маринованная в яблочном уксусе

500 г цветной капусты, 200 г моркови, 80 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 40 г острого перца, 5–6 веточек петрушки, 80 мл растительного масла, 100 мл воды, 10 г соли, 3 г сахара, 80 мл яблочного уксуса, 50 мл соевого соуса, 5 г кориандра

Петрушку измельчить. Цветную капусту сполоснуть и разобрать на соцветия. Морковь нарезать соломкой или измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать полукольцами, острый перец и чеснок измельчить. Все овощи и рубленую зелень перемешать. Приготовить маринад: влить в воду уксус, соевый соус, растительное масло и довести до кипения. Всыпать в горячий маринад кориандр, соль, сахар, зелень, перемешать и сразу залить овощи. Перемешать все тщательно, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Маринованная капуста с овощами

400–500 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 150 г свеклы, 80 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 20 мл уксуса, 5 г молотого перца чили, 5 г кориандра, соль и сахар по вкусу

Овощи вымыть и очистить. Капусту, морковь и свеклу нарезать тонкой соломкой, посолить, дать постоять 30 минут в холодильнике. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, охладить. Чеснок пропустить через пресс. Овощи перемешать, заправить уксусом, солью, сахаром, специями (можно добавить измельченный зеленый лук, паприку, молотую гвоздику), перемешать. Накрыть емкость крышкой и выдержать в холодильнике 24 часа, перемешивая 2–4 раза в процессе маринования.

Брокколи, маринованная с овощами

500 г брокколи, 100 г сладкого перца, 100–150 г моркови, 80-100 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 5 веточек петрушки, 5 веточек сельдерея, 5 г кориандра, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого перца чили, 5 г сахара, 5 г соли, 60 мл растительного масла, 50 мл уксуса

Брокколи сполоснуть под проточной водой, разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем откинуть капусту на дуршлаг и дать воде стечь. Перец очистить от семян, нарезать полосками. Морковь измельчить на терке для моркови по-корейски, лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Очищенный чеснок пропустить через пресс. Смешать брокколи с морковью, луком и перцем, добавить чеснок, измельченную зелень, перемешать. Затем добавить в смесь кориандр, перец, соль, сахар, влить уксус и масло. Все перемешать, накрыть крышкой и мариновать в холодильнике не менее 5 часов.

Цветная капуста, маринованная с зеленью и овощами

1 кг цветной капусты, 200 г сладкого перца, 80 г свежего острого перца, 100 г моркови, 4–5 зубков чеснока, 6–7 веточек укропа, 6–7 веточек кинзы, 30 г соли, 120 г сахара, 50 мл растительного масла, 180 мл уксуса, 1 л воды, 5 г кориандра

Цветную капусту тщательно вымыть в холодной воде и разобрать на соцветия. Залить водой, поставить на огонь и варить после закипания в течение 5 минут. Затем слить воду и оставить капусту остывать. Морковь, вымытую и очищенную, измельчить на терке для овощей по-корейски. Сладкий перец очистить от семян, нарезать полосками. Острый перец, не очищая от семян, нарезать кольцами. Чеснок пропустить через пресс. Зелень измельчить. В воду всыпать соль и сахар, довести до кипения, влить уксус, добавить пряности и залить маринадом капусту с овощами. Затем влить растительное масло, перемешать, дать остыть при комнатной температуре и поставить в холодильник на 16 часов.

Маринованная пекинская капуста с имбирем

1 кг пекинской капусты, 5–6 перьев зеленого лука, 2 зубка чеснока, 6 г молотого имбиря, 30 г соли

Капусту нарезать кубиками со стороной не более 2,5 см и разобрать на квадратики. Засыпать солью, перемешать, немного помять руками, дать постоять 15 минут. Затем капусту промыть в проточной воде и обсушить. Лук нарезать полосками длиной около 2 см, чеснок пропустить через пресс. Добавить к капусте лук, чеснок, имбирь, 20 г соли и залить водой так, чтобы она покрыла капусту. Немного утрамбовать, дать постоять 3–4 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодильник и мариновать еще 8-10 дней.

Кимчи с перечной пастой

1 кг пекинской капусты, 15 г соли, 5 г сахара, 20 г перечной пасты

Капусту разрезать вдоль на 2 части, срезать кочерыжку с частью листьев (около 3 см). Каждую половину капусты нарезать полосками шириной около 1,5 см, переложить в большую емкость, засыпать солью и сахаром, перемешать и немного помять руками. Капусту накрыть деревянным кругом, установить гнет и мариновать 12–15 часов. Затем промыть капусту в проточной воде, откинуть на дуршлаг, выложить в емкость с перечной пастой и тщательно перемешать, чтобы паста равномерно распределилась. Выдержать 3 часа при комнатной температуре, перемешать и мариновать в холодильнике еще минимум 6–8 часов.

Капуста в имбирно-перечном маринаде

1 кг пекинской капусты, 50 г свежего корня имбиря, 2–3 зубка чеснока, 40 г красного перца чили, 50 г зеленого перца чили, 5 перьев зеленого лука, 60–70 мл соевого соуса, 70 мл рисового уксуса, 40 г сахара, 10 г паприки, 5 г кориандра, соль по вкусу

Капусту сполоснуть, обсушить, разрезать вдоль на 4 части, а затем каждую четвертинку нарезать полосками шириной около 1 см. Капусту засыпать солью, помять руками и оставить при комнатной температуре на 24 часа, затем промыть в проточной воде и откинуть на дуршлаг. Зеленый лук измельчить, чеснок пропустить через пресс. Красный и зеленый перец чили вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Имбирь очистить и натереть на мелкой терке. Добавить к капусте все овощи, коренья и зелень, перемешать. Смешать соевый соус, уксус, добавить сахар, паприку, кориандр и залить водой. Полученным маринадом залить капусту, чтобы она полностью была покрыта рассолом. При необходимости капусту можно немного утрамбовать или добавить воды. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2–3 дня.

Маринованная краснокочанная капуста

400 г краснокочанной капусты, 100 г моркови, 3 зубка чеснока, 5 г кориандра, 5 г смеси перцев, 10 г сахара, 5 г соли, 40 мл растительного масла, 20 мл уксуса, зелень по вкусу

Капусту тонко нашинковать, засыпать солью, помять руками, оставить на 15 минут, затем слить образовавшийся сок. Морковь очистить и измельчить на терке для овощей по-корейски, добавить к капусте. Всыпать в овощи кориандр, смесь перцев, соль, сахар, пропущенный через пресс чеснок, влить растительное масло, уксус и тщательно перемешать. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник минимум на 3 часа. При подаче украсить свежей зеленью.

Краснокочанная капуста, маринованная с кинзой

700 г краснокочанной капусты, 200 г моркови, 4 зубка чеснока, 10–12 веточек кинзы, 100 мл растительного масла, 50 мл винного уксуса, 10 г сахара, 10 г соли, 5 г кориандра, 5 г молотого перца чили

Капусту нарезать кубиками со стороной около 3 см. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски или нарезать тонкой длинной соломкой, смешать с капустой, всыпать мелко нарезанную кинзу. Соединить соль, сахар, пряности, уксус, масло и пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать. Пряную смесь добавить к капусте с морковью и перемешать, разминая руками. Затем накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 1

800 г огурцов, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 60–70 мл рыбного соуса, 10 г соли, 5 г сахара, 5 г молотого перца чили, 5 г паприки, 10 г кунжута

Выбрать средние огурцы примерно одинакового размера, вымыть, обрезать плодоножки и разрезать на 4 части не полностью, оставив до кончика около 1 см. Огурцы засыпать солью, дать постоять 15–20 минут, затем осторожно промыть и обсушить. Приготовить начинку. Морковь измельчить на крупной терке, лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, чеснок пропустить через пресс, все перемешать. Добавить к овощам соль, сахар, рыбный соус, пряности, все тщательно перемешать. Наполнить надрезы огурцов начинкой, оставить при комнатной температуре на 8 часов, затем поставить в холодильник. Перед тем как подавать на стол, присыпать подсушенным кунжутом.

Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 2

1 кг огурцов, 120 г моркови, 6–7 зубков чеснока, 5 перьев зеленого лука, 60–70 мл соевого соуса, 10 г соли, 5-10 г сахара, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, 5 г кориандра

Огурцы примерно одинакового размера вымыть, обсушить, срезать хвостик с частью мякоти и разрезать накрест, оставив до конца 1–2 см. Огурцы пересыпать солью, натереть ею разрезы и оставить на 15 минут при комнатной температуре. Соединить натертую морковь, измельченный зеленый лук, мелко нарезанный чеснок, соль, сахар, пряности и соевый соус, все тщательно перемешать. Огурцы сполоснуть в проточной воде, обсушить, надрезы наполнить овощной смесью и уложить аккуратно в контейнер для маринования. Выдержать 1–3 часа при комнатной температуре, затем поставить в холодильник.

Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 3

500 г огурцов, 5 зубков чеснока, 30 г свежего перца чили, 20 г соли, 60 г сахара, 100 мл уксуса, 20 мл растительного (лучше оливкового) масла, 20 мл рыбного соуса, 20 мл соевого соуса

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать брусочками длиной 4–5 см, удалить семена, засыпать 15–20 г соли, перемешать и оставить при комнатной температуре на 30 минут, затем промыть в прохладной воде и обсушить. Острый перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами, очищенный чеснок нарезать пластинками. В уксус добавить сахар, перемешать, чтобы он полностью растворился, влить растительное масло, рыбный и соевый соусы, перемешать. Огурцы выложить в емкость для маринования, залить маринадом, дать постоять около 1 часа при комнатной температуре и можно подавать на стол или убрать в холодильник для хранения.

Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 4

1 кг огурцов, 200 г моркови, 2–4 зубка чеснока, 6 перьев зеленого лука, 50 мл воды, 70 мл соевого соуса, 10 г молотого острого перца, 30 г соли, 15 г сахара, 10 г кунжута

Огурцы вымыть, обсушить, обрезать плодоножки и разрезать накрест, не дорезая до конца примерно 1–2 см. Огурцы посыпать солью, натереть ею разрезы и оставить на 10–15 минут при комнатной температуре, осторожно перемешать, выдержать еще 15 минут и промыть в воде, дать обсохнуть. Зеленый лук и чеснок мелко нарезать. Морковь очистить и измельчить на терке либо нарезать очень тонкой соломкой. Соединить в воде соевый соус, сахар, перец и обжаренные семена кунжута, тщательно перемешать. Соединить морковь, чеснок, зеленый лук, перемешать, влить маринад, перемешать еще раз, чтобы он равномерно распределился. Заполнить огурцы смесью пряных овощей. Подавать на стол можно через 40–60 минут. Хранить в холодильнике.

Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 5

1 кг огурцов среднего размера, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 5–6 перьев зеленого лука, 30–40 г соли, 20 г сахара, 70 мл рыбного соуса, 10–15 г кунжута, 50–60 мл воды, хлопья острого перца, паприка и молотый черный перец по вкусу

Огурцы примерно одинакового среднего размера тщательно вымыть, обсушить, обрезать плодоножку и разрезать вдоль на 4 части, не дорезая до конца 1–2 см. Огурцы щедро посолить, выдержать при комнатной температуре 10–15 минут, затем сполоснуть в прохладной проточной воде и обсушить. Морковь измельчить на крупной терке, репчатый лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, чеснок – пластинками, зеленый лук измельчить. Приготовить заправку. Смешать рыбный соус, сахар, хлопья острого перца, затем добавить немного воды, остальные пряности и семена кунжута. Влить заправку к овощам, перемешать, наполнить начинкой надрезанные огурцы. Дать постоять 30–40 минут, посыпать кунжутом и подавать на стол. Можно выдержать огурцы при комнатной температуре 4–5 часов и поставить в холодильник.

Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 6

1 кг огурцов, 150–180 г моркови, 6 зубков чеснока, 10 веточек кинзы, 5 перьев зеленого лука, 20 г сахара, 10 г соли, 70 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 10 г приправы для моркови по-корейски

Огурцы вымыть, обсушить, обрезать кончики и нарезать длинными брусочками. Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Чеснок нарезать пластинками, кинзу измельчить, лук нарезать кусочками длиной около 2 см. К моркови добавить чеснок, зелень, соль, сахар, пряности, уксус и растительное масло, перемешать. В овощную смесь положить огурцы, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Кимчи из огурцов «Ои собаги». Вариант 7

1 кг огурцов, 4–6 зубков чеснока, 5 г соли, 50 мл соевого соуса, 50 мл уксуса, 5 г молотого острого перца, 15 г кунжута, 80-100 мл растительного масла

Огурцы вымыть и обсушить, нарезать брусочками, посолить, перемешать, дать постоять 15–20 минут, затем промыть в прохладной воде и обсушить. Чеснок пропустить через пресс, добавить к огурцам, всыпать молотый перец, полить уксусом и соевым соусом. Растительное масло разогреть на сковороде, затем снять с огня, всыпать кунжут, быстро перемешать и вылить на огурцы. Все тщательно перемешать, дать остыть и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Огурцы в остром маринаде с луком

700 г свежих огурцов, 5 зубков чеснока, 5 веточек укропа, 7–8 перьев зеленого лука, 50 г свежего перца чили, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, 5–7 г кориандра, 2 г молотого имбиря, 5 г сахара, 30 мл рисового уксуса, 70 мл соевого соуса, 70 мл растительного масла, 15 г кунжута

Огурцы вымыть, обсушить, удалить кончики и нарезать брусочками. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Кунжут подсушить на сковороде. Зелень вымыть и измельчить. Перец чили без семян нарезать колечками. Перемешать огурцы, лук, чеснок и рубленую зелень. В отдельной емкости смешать растительное масло с соевым соусом, сахаром, уксусом и специями, залить маринадом огурцы и посыпать кунжутом. Все тщательно перемешать и поставить в холодильник мариноваться на 1 час.

Огурцы в маринаде с говядиной

1 кг огурцов, 300 г говядины, 200 г сладкого перца, 50 г ост-рого перца, 200 г репчатого лука, 10 веточек кинзы, 100 мл растительного масла, 80 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 5 г сахара, 10 г кориандра, 15 г кунжута, соль по вкусу

Огурцы вымыть, обсушить и нарезать тонкими брусочками. Затем посыпать солью, перемешать, поставить под небольшой гнет и через 20–30 минут слить выделившийся сок. Нарезанный тонкими полукольцами лук обжарить до прозрачности. Сладкий и острый перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами, добавить к луку, обжарить в течение 1–2 минут, посолить. Нежирную говядину отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и нарезать тонкой соломкой. Добавить мясо к огурцам. Смешать соевый соус, уксус, сахар, кориандр, измельченную кинзу, добавить к огурцам, перемешать. Залить растительным маслом с овощами, посыпать подсушенным кунжутом, перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 3–5 часов.

Огурцы в маринаде с кунжутным маслом

1 кг огурцов среднего размера, 250 г моркови, 4–5 зубков чеснока, 8 г соли, 10 г сахара, 60–70 мл кунжутного масла, 50 мл соевого соуса, 50 мл рисового уксуса, 10 г кориандра, 5 г молотого черного перца, 5 г зерен горчицы, 10 г кунжута

Овощи вымыть и обсушить. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, добавить сахар, соль, помять руками, дать постоять 30 минут. Огурцы нарезать соломкой, засыпать небольшим количеством соли и сахара, перемешать, дать постоять 15 минут и слить сок. Смешать огурцы с морковью. На сковороде разогреть масло, всыпать кунжут и пряности, перемешать. Затем добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать и снять с огня. К овощам добавить уксус и соевый соус, перемешать, залить пряным растительным маслом. Можно добавить немного кинзы по вкусу. Все тщательно перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 2 часа.

Огурцы, маринованные с хреном

800 г огурцов, 20 г тертого корня хрена, 2 зубка чеснока, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, 8 г кориандра, 30 мл лимонного сока, 70 мл растительного масла, соль по вкусу

Огурцы вымыть, очистить, нарезать полукруглыми ломтиками, посыпать солью, перемешать и через 20 минут слить сок. Чеснок пропустить через пресс, добавить к огурцам, затем ввести в огуречно-чесночную смесь тертый хрен, лимонный сок, пряности, тщательно перемешать. Разогреть на сковороде растительное масло, влить к огурцам, перемешать, поставить мариноваться в холодильник минимум на 3 часа.

Огурцы, маринованные со садким перцем и кунжутом

500–600 г огурцов, 100 г сладкого перца, 100 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 20–25 г кунжута, 50 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса, 5 г соли, 5 г молотого черного перца, 5 г кориандра

Вымыть и обсушить огурцы, нарезать тонкой соломкой, посолить, поперчить и полить соевым соусом. Дать постоять 10–15 минут. Перец очистить от семян и нарезать тонкими полосками. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Чеснок нарезать пластинками. Чеснок, лук, перец и пряности добавить к огурцам, перемешать. В растительном масле обжарить кунжут, влить в огурцы, тщательно перемешать и поставить в холодильник мариноваться на 1 час.

Острые огурцы по-корейски

500 г огурцов, 100 г репчатого лука, 6 зубков чеснока, 60–70 мл уксуса, 30 мл соевого соуса, 15 г кунжута, 5 г сахара, 8-10 г молотого острого перца, кинза и соль по вкусу

Огурцы вымыть, обсушить, обрезать кончики и нарезать тонкими брусочками. Посолить и отставить в сторону, чтобы они пустили сок, затем выделившийся сок слить. Лук нарезать тонкими полукольцами, обдать горячей водой и сразу слить. Чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть, обсушить, измельчить. Добавить к огурцам лук, чеснок, зелень, сахар, уксус, соевый соус, молотый перец и подсушенный на сковороде кунжут. Все перемешать и поставить в холодильник минимум на 40–60 минут.

Огурцы в маринаде с яблочным уксусом

800 г огурцов небольшого размера, 100 г моркови, 50 г сладкого перца без семян, 4 зубка чеснока, 50 мл соевого соуса, 50 мл яблочного уксуса, 10 г меда, 60 мл растительного масла, 10 г приправы для моркови по-корейски, 5 г паприки, соль по вкусу

Огурцы вымыть, обрезать кончики, разрезать вдоль на 4 части, немного посолить и через 10–15 минут слить выделившийся сок. Морковь очистить и измельчить на терке для овощей по-корейски, сладкий перец без семян нарезать соломкой, чеснок пропустить через пресс. Овощи добавить к огурцам и перемешать. Соединить соевый соус, яблочный уксус и мед, перемешать, чтобы мед растворился, вылить к овощам, добавить пряности, перемешать. В последнюю очередь влить разогретое растительное масло, тщательно перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 40 минут.

Огурцы, маринованные с зеленью

500–600 г огурцов, 3–5 зубков чеснока, 5 веточек петрушки, 10–12 веточек укропа, 5 перьев зеленого лука, 5 г кориандра, 5 г черного перца, 5 г сахара, 10 г соли, 50 мл соевого соуса, 10 мл уксуса, 30 мл растительного масла, 20 мл лимонного сока

Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики и нарезать тонкими брусочками, посыпать солью и сахаром, перемешать, через 10–15 минут слить выделившийся сок. Зелень вымыть, обсушить и измельчить, добавить к огурцам, также всыпать пропущенный через пресс или мелко нарезанный чеснок, пряности, перемешать. Влить соевый соус, уксус, лимонный сок и масло, перемешать и поставить в холодильник минимум на 30–40 минут.

Огурцы в маринаде с луком

600 г огурцов, 70 г репчатого лука, 8 перьев зеленого лука, 2–3 зубка чеснока, 70 мл соевого соуса, 8 г красного перца хлопьями, 10 г сахара, 20 мл лимонного сока, 15 мл кунжутного масла, 10 г обжаренного кунжута

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать полукруглыми ломтиками. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Зеленый лук измельчить, чеснок пропустить через пресс. Соединить огурцы, лук, чеснок. Добавить соевый соус, кунжутное масло, лимонный сок, перец чили, сахар и обжаренные семена кунжута, тщательно перемешать. Поставить мариноваться на 1–2 часа в холодильник.

Салат из перезревших огурцов по-корейски

2,5 кг перезревших огурцов, 5–7 г соли, 15–20 г сахара, 30 мл яблочного уксуса, 10 г молотого красного острого перца, 5 г паприки

Огурцы вымыть, очистить, срезать кожуру. Разрезать огурцы на 2 части вдоль и удалить семена. Нарезать белую часть ломтиками толщиной около 1 см. Добавить к огурцам сахар, соль, красный перец, паприку и уксус, перемешать и выдержать в холодильнике 2–3 часа. Можно добавить к огурцам измельченный зеленый лук или кинзу.

Маринованные грибы

Маринованные шампиньоны с овощами по-корейски (быстрый способ)

600 г небольших шампиньонов, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 100 г зелени (петрушка, укроп, кинза), 15 г кунжута, 50 мл растительного масла, 30 мл уксуса, 20–30 мл соевого соуса, 5 г соли, 10–15 г сахара, черный и душистый перец и кориандр по вкусу

Шампиньоны вымыть, очистить, обсушить, положить в кастрюлю, залить водой и отварить до готовности, около 10 минут. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, разрезать каждый гриб на 4 части. Морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать тонкими четвертькольцами. Зелень вымыть, обсушить, измельчить. Грибы соединить с подготовленными овощами и зеленью. Приготовить маринад. Смешать растительное масло, уксус, соевый соус, соль, сахар, пряности, добавить пропущенный через пресс чеснок. Кунжут поджарить на сухой сковороде до золотистого цвета, всыпать в готовый маринад, перемешать. Грибы с овощами залить маринадом, перемешать, оставить на 40 минут, после чего можно подавать на стол.

Маринованные шампиньоны по-корейски с чесноком

400 г шампиньонов, 200 г моркови, 7 зубков чеснока, 50–80 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 15–20 г сахара, 5 г соли, 3 г молотого кориандра, 3 г молотого черного перца

Шампиньоны вымыть, очистить, положить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Затем грибы откинуть на дуршлаг, остудить, обсушить и разрезать каждый на 4–6 частей. Очищенную морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Чеснок пропустить через пресс, добавить к нему уксус, сахар, соль, перемешать, чтобы сахар растворился. Затем добавить пряности, влить растительное масло, перемешать. Соединить грибы и морковь, залить маринадом, перемешать, поставить мариноваться в прохладное место минимум на 6 часов.

Шампиньоны, маринованные в рисовом уксусе

1 кг шампиньонов, 2 л воды, 100 мл растительного масла, 100 мл рисового уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, 4 лавровых листа, 3 г молотого черного перца, 3–5 г молотого красного перца, 3–5 г кориандра, куркума и соевый соус по вкусу

Грибы очистить, вымыть. Воду довести до кипения. Добавить лавровый лист, через 1–2 минуты положить грибы и варить 10 минут на медленном огне. Отвар слить в отдельную посуду, удалить лавровый лист. Грибы положить в емкость для маринования, посыпать молотым перцем, кориандром, куркумой (не перемешивать). В сковороде раскалить растительное масло, аккуратно вылить его на грибы так, чтобы горячее масло попало в первую очередь на пряности. Затем влить рисовый уксус, добавить сахар, соль, перемешать. Грибы залить небольшим количеством процеженного отвара, выдержать в холодильнике не менее 12 часов. Затем слить маринад, добавить к грибам соевый соус по вкусу, после чего их можно подавать на стол.

Грибы, маринованные с перцем

1 кг грибов (можно использовать шампиньоны), 150 г сладкого перца, 30 г свежего острого перца, 200–250 г репчатого лука, 5–6 зубков чеснока, 8 веточек кинзы, 8 веточек петрушки, 100 мл растительного масла, 60–70 мл уксуса, 20 г сахара, 10 г соли, молотый черный перец и кориандр по вкусу

Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, опустить в горячую подсоленную воду и варить до готовности, около 10 минут. Откинуть грибы на дуршлаг, дать остыть. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок – тонкими пластинками. Острый и сладкий перец вымыть, удалить плодоножки с семенами, нарезать тонкими полукольцами. Зелень промыть и нашинковать. С помощью миксера или блендера взбить масло, уксус, сахар, соль, перец и кориандр, полученным маринадом залить грибы. Добавить к грибам нарезанные овощи и зелень, перемешать и поставить в холодильник для маринования минимум на 8 часов.

Шампиньоны, маринованные с морковью

500 г шампиньонов (или других свежих грибов), 100 г моркови, 6 зубков чеснока, 20 г острого свежего перца без семян, по 5 веточек укропа, петрушки и кинзы, 50 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 30 мл соевого соуса, 8 г соли, 15 г сахара, 3 г кориандра, 8 г паприки, 3 г молотого черного перца, 5 г душистого перца горошком

Грибы очистить, тщательно вымыть, разрезать на 2–4 части в зависимости от размера, положить в кипящую подсоленную воду и варить 5–8 минут. Затем воду слить, грибы откинуть на дуршлаг. В растительном масле в течение 2–4 минут обжарить острый перец, нарезанный ломтиками, затем перец удалить, масло остудить. Приготовить маринад. В 250 мл горячей воды растворить соль и сахар, добавить уксус, соевый соус и перечное растительное масло, тщательно перемешать. Добавить в смесь измельченный чеснок, рубленую зелень, кориандр, паприку, душистый и черный перец. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Грибы соединить с морковью, залить маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 10–14 часов.

Шампиньоны, маринованные с яблочным уксусом

1 кг маленьких шампиньонов, 6–8 зубков чеснока, 130 мл растительного масла, 60–70 мл яблочного уксуса, 100 мл соевого соуса, 5 лавровых листьев, 3 г молотого кориандра, 15 горошин душистого перца, 6–8 г кунжута, петрушка, укроп и соль по вкусу

Грибы очистить, тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде 15 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать остыть. Смешать растительное масло, яблочный уксус, соевый соус, пропущенный через пресс чеснок и пряности. Кунжут обжарить на сухой сковороде, всыпать в маринад, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень, перемешать. Грибы залить маринадом, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24–30 часов. В процессе маринования емкость с грибами нужно периодически встряхивать.

Шампиньоны, маринованные с имбирем и кунжутным маслом

1 кг шампиньонов, 80 мл кунжутного масла, 50 мл уксуса, 80-100 мл соевого соуса, 5 г молотого имбиря, 5 г молотого черного перца, 10 г зерен горчицы

Грибы очистить, вымыть, крупные разрезать на 2 части и отварить в течение 5–7 минут в подсоленной воде, по желанию можно добавить лавровый лист. Затем откинуть грибы на дуршлаг, немного остудить. Взбить кунжутное масло с уксусом, соевым соусом и пряностями. Грибы залить маринадом, перемешать и поставить в холодильник минимум на 6–8 часов, а лучше на ночь. Можно замариновать таким способом сырые грибы, а после 3 часов маринования приготовить их на гриле.

Маринованные грибы с зеленью и лимонным соком

1 кг грибов (шампиньонов или других), 150 г сладкого перца, 200 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 80-100 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 20 мл уксуса, 20 г сахара, 10 г соли, 5 г кориандра, 8 г паприки, 5 г молотого черного перца

Грибы вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде в течение 10 минут. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать ломтиками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими квадратиками. Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок разрезать на 2–4 части. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Грибы соединить с овощами и зеленью. Взбить растительное масло с лимонным соком и уксусом, добавить сахар, соль, пряности, перемешать. Маринадом залить грибы с овощами, выдержать в холодильнике 14–18 часов.

Маринованные шампиньоны с укропом

500 г шампиньонов, 3 зубка чеснока, 150 г укропа, 15 г кунжута, 50 мл растительного масла, 50 мл рисового уксуса, 80-100 мл соевого соуса, 10 г сахара, 1–2 лавровых листа, черный и душистый перец, соль по вкусу

Шампиньоны примерно одинакового размера очистить, вымыть, положить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 15 минут. Готовые грибы откинуть на дуршлаг и остудить. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Кунжут обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Взбить миксером растительное масло, рисовый уксус, соевый соус, сахар и соль. В маринад добавить пряности, обжаренный кунжут, измельченный укроп и чеснок, тщательно перемешать. Грибы залить маринадом, перемешать, накрыть крышкой и поставить мариноваться в холодильник минимум на 12 часов. В процессе маринования емкость периодически встряхивать.

Шампиньоны, маринованные с кореньями

400 г шампиньонов, 100 г моркови, 100 г корня петрушки, 2–3 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, соль по вкусу, зеленый лук для подачи

Шампиньоны небольшого размера вымыть, обсушить, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, варить 6–8 минут. Затем откинуть на дуршлаг, остудить и разрезать на 4–6 частей. Коренья вымыть, очистить, натереть на терке для овощей по-корейски. Чеснок очистить и измельчить. Соединить грибы и коренья. Приготовить маринад. Взбить растительное масло с уксусом, добавить соевый соус, пряности и измельченный чеснок. Грибы с овощами залить маринадом, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12–15 часов. В процессе маринования емкость встряхнуть 4–5 раз. При подаче украсить измельченным зеленым луком.

Маринованные шампиньоны с морковью

600–700 г шампиньонов, 400 г моркови, 100 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 40 г сахара, 25 г соли, 2 лавровых листа, 3 г кориандра, 2 г орегано, 5 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 3 г молотого черного перца

Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать кубиками, положить в кипящую подсоленную воду (400 мл) и варить 10 минут. Добавить уксус, 20 г сахара, 15 г соли, лавровый лист и перец горошком, проварить в маринаде еще 10 минут. Снять емкость с огня и оставить грибы в маринаде до полного остывания. Очищенную морковь натереть на терке для овощей по-корейски, добавить оставшиеся соль и сахар, слегка перетереть руками и оставить на 15 минут. Затем слить образовавшийся сок, посыпать кориандром, орегано и молотым перцем (не перемешивать). Сверху выложить пропущенный через пресс чеснок, аккуратно полить разогретым на сковороде растительным маслом (40 мл) и сразу перемешать. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками, обжарить на оставшемся растительном масле до золотистого цвета. Грибы вынуть из маринада, обсушить. Соединить грибы с морковью и обжаренным луком, перемешать. Емкость накрыть крышкой и поставить в холодильник на 6–8 часов.

Шампиньоны, маринованные с приправой для моркови по-корейски

1 кг шампиньонов, 80 г репчатого лука, 500 мл воды, 60 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 50–70 мл лимонного сока, 40 г сахара, 20 г соли, 50 г приправы для моркови по-корейски

Небольшие шампиньоны очистить, вымыть, разрезать на 2 части. Довести до кипения воду, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль и приправу для моркови по-корейски. Положить в маринад шампиньоны, довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 минут, помешивая. Затем снять с огня и дать остыть. Грибы переложить в емкость для маринования, залить процеженным маринадом, поставить сверху небольшой гнет и выдержать в холодильнике не менее 10 часов. Перед подачей сбрызнуть грибы лимонным соком и посыпать луком, нарезанным тонкими полукольцами.

Шампиньоны, маринованные с тмином

400 г мелких шампиньонов, 4 зубка чеснока, 10 веточек петрушки, 30 мл оливкового масла, 30 мл кунжутного масла, 60–70 мл яблочного уксуса, 50 мл соевого соуса, 2 лавровых листа, 3–4 г тмина, 3 г молотого кориандра, черный и душистый перец горошком, соль и сахар по вкусу

Маленькие шампиньоны тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Чеснок очистить, мелко нарезать или пропустить через пресс. Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарубить. Смешать оливковое и кунжутное масло, яблочный уксус, соевый соус и пряности. Добавить измельченный чеснок, зелень, соль и сахар по вкусу. Грибы залить маринадом, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник минимум на 12 часов.

Шампиньоны, маринованные с зеленым луком

1 кг шампиньонов, 80 г сладкого перца, 2–3 зубка чеснока, 10–12 перьев зеленого лука, 100–120 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 20 г сахара, 10 г соли, 5 г молотого острого красного перца

Грибы вымыть, обсушить, нарезать пластинками. В кастрюле вскипятить воду, посолить, положить грибы и варить 3–5 минут. Затем грибы откинуть на дуршлаг. Сладкий перец очистить от семян, нарезать тонкими полосками. Чеснок нарезать пластинками. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить. Приготовить маринад. Смешать растительное масло, уксус, сахар, соль, молотый острый перец. Соединить грибы со сладким перцем, луком и чесноком, залить маринадом и перемешать. Поставить мариноваться в холодильник минимум на 10–12 часов.

Шампиньоны, маринованные с горчицей

500 г маленьких шампиньонов, 2–3 зубка чеснока, 5 веточек петрушки, 50 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 20–30 мл соевого соуса, 10–12 г зерен горчицы, 2 лавровых листа, 4 г кориандра, 4 г молотого острого перца, соль и кунжут по вкусу

Шампиньоны тщательно вымыть, залить водой, добавить соль, поставить на огонь и варить до готовности. Затем откинуть на дуршлаг и дать остыть. Приготовить маринад. Смешать растительное масло, уксус и соевый соус, добавить измельченный чеснок, мелко нарезанную петрушку, пряности, перемешать. Добавить по вкусу соль и обжаренный на сухой сковороде кунжут. Шампиньоны залить маринадом, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 8 часов. В процессе маринования перемешать 2–3 раза.

Шампиньоны с баклажанами в яблочном маринаде

600 г шампиньонов, 300–350 г баклажанов, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 6–8 зубков чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл яблочного уксуса, 40 г сахара, 20 г соли, молотый черный перец, молотый острый перец и кориандр по вкусу

Грибы очистить, тщательно вымыть, положить в подсоленную воду, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Баклажаны очистить, нарезать маленькими кубиками, бланшировать в кипящей воде 5–7 минут, откинуть на дуршлаг. Очищенную морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Соединить грибы, баклажаны, морковь, добавить пропущенный через пресс чеснок. Лук очистить, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Посыпать сахаром, солью, молотым перцем и кориандром, влить уксус, перемешать и тушить в течение 3–5 минут. Грибы с овощами залить маринадом с луком, перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 24 часа.

Шампиньоны, маринованные с цветной капустой

600 г шампиньонов, 700 г цветной капусты, 60–70 г моркови, 4–5 зубков чеснока, 1 л воды, 100 мл растительного масла, 200 мл уксуса, 30 г соли, 40 г сахара, 2–4 лавровых листа, 3 г молотого кориандра, 3 г паприки, 3 г молотого черного перца, 3–5 г молотого острого перца

Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, дать полностью остыть и нарезать брусочками или пластинками. Капусту разобрать на соцветия, тщательно сполоснуть, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, варить 5 минут, откинуть на дуршлаг. Приготовить маринад: 1 л воды довести до кипения, влить масло, уксус, всыпать соль, сахар, лавровый лист, кипятить 3 минуты. Грибы соединить с капустой, залить горячим маринадом. Емкость накрыть крышкой и дать маринаду полностью остыть. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке для овощей по-корейски. Добавить мелко нарезанный чеснок, молотые пряности, слегка перетереть руками, выложить к капусте и грибам, перемешать и мариновать еще 8-10 часов.

Шампиньоны по-корейски с луком

700 г шампиньонов, 200 г репчатого лука, 7–9 зубков чеснока, 6–8 перьев зеленого лука, 100 мл растительного масла, 60 мл уксуса, соевый соус, соль, кориандр, паприка, молотый острый перец по вкусу

Грибы вымыть, очистить, положить в холодную воду, посолить, довести до кипения и отварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать ломтиками. Репчатый лук и чеснок очистить, лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок мелко нарубить. Зеленый лук измельчить. Грибы положить в глубокую миску, добавить чеснок, репчатый и зеленый лук, пряности. Смешать растительное масло, уксус и соевый соус, залить грибы, перемешать. Поставить в холодильник для маринования минимум на 4 часа.

Шампиньоны, маринованные с гранатовым соусом

1 кг шампиньонов, 30–40 г свежего острого перца, 6–7 зубков чеснока, 8-10 веточек петрушки, 500 мл воды, 50 мл растительного масла, 60 мл яблочного уксуса, 10–15 мл гранатового соуса, 30 мл соевого соуса, 10 г соли, 5 г молотого кориандра

Грибы очистить, вымыть, положить в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Затем откинуть на дуршлаг и остудить. Приготовить маринад. Соединить воду, растительное масло, уксус, соевый и гранатовый соусы, кориандр. Добавить очищенный от семян и нарезанный маленькими кубиками острый перец, пропущенный через пресс чеснок и мелко нарезанную петрушку, перемешать. Поставить маринад на огонь, довести до кипения. Горячим маринадом залить грибы, перемешать, дать остыть и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Маринованные шампиньоны с овощами

1 кг грибов, по 100 г сладкого перца зеленого, желтого и красного цветов, 150 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 2 веточки базилика, 5 веточек петрушки, 5 веточек укропа, 80–90 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, соль, сахар, лавровый лист, гвоздика, тмин, черный и душистый перец по вкусу

Грибы вымыть, очистить, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить и разрезать на 4–6 частей. Выложить грибы в миску, залить соевым соусом, перемешать и выдержать 50–60 минут. Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать тонкими полосками. Очищенный лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок – пластинками. Лук обжарить до прозрачности в растительном масле, добавить сладкий перец и чеснок, перемешать и жарить на слабом огне еще 2–3 минуты. Выложить к овощам грибы, добавить уксус, соль, сахар, пряности, перемешать. Переложить смесь в емкость для маринования, остудить, накрыть пленкой и поставить в холодильник минимум на 5 часов. При подаче посыпать тмином и зеленью: базиликом, петрушкой, укропом.

Маринованные шампиньоны с луковицами

500 г мелких шампиньонов, 200 г мелкого лука (сеянки), 1–2 зубка чеснока, 4–5 перьев зеленого лука, 100 мл растительного масла, 30–40 мл уксуса, соевый соус, кориандр и черный перец по вкусу

Грибы тщательно вымыть, положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг. Мелкий лук очистить, оставить целым или разрезать на 2 части, залить горячей водой на 2–3 минуты. Затем воду слить, а лук добавить к грибам. Приготовить маринад. Соединить растительное масло, уксус, соевый соус, пряности и пропущенный через пресс чеснок. Маринадом залить грибы с луком, сверху установить небольшой гнет и отправить в холодильник мариноваться минимум на 24 часа. Подавать, посыпав рубленым зеленым луком.

Шампиньоны, маринованные со сладким перцем

700 г шампиньонов, 200–250 г сладкого перца, 10 г свежего острого перца (очищенного от семян), 80 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 4–5 веточек сельдерея, 120 мл растительного масла, 60 мл грибного бульона, 40 мл уксуса, 30 мл соевого соуса, 15 г соли, 30 г сахара, кориандр, лавровый лист и черный перец по вкусу

Грибы тщательно вымыть, нарезать кусочками, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг. Сладкий перец очистить от семян и плодоножек, нарезать квадратиками, острый перец – полосками. Лук нарезать полукольцами, обжарить в небольшом количестве растительного масла. Выложить к луку сладкий и острый перец, прогреть. Обжаренные овощи соединить с грибами, добавить пропущенный через пресс чеснок и мелко нарезанную зелень сельдерея. Для маринада смешать оставшееся растительное масло с грибным бульоном, уксусом и соевым соусом. Добавить соль, сахар, пряности, поставить на огонь и быстро довести до кипения. Залить грибы с овощами горячим маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 24 часа.

Шампиньоны и вешенки, маринованные с морковью

500 г шампиньонов, 500 г вешенок, 200 г моркови, 5–6 зубков чеснока, 80 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 15 г соли, 10 г приправы для моркови по-корейски

Грибы тщательно вымыть, обсушить. У вешенок срезать жесткую часть, нарезать грибы одинаковыми пластинками. Шампиньоны небольшого размера оставить целыми, крупные разрезать на 2–4 части. Грибы опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (по желанию можно добавить лавровый лист и другие специи), отварить до готовности, но не переваривать, чтобы вешенки не были слишком мягкими. Откинуть на дуршлаг. Морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Чеснок мелко нарубить. Соединить грибы, морковь, чеснок, добавить приправу и соль, перемешать. Затем влить смесь уксуса и растительного масла (можно добавить лимонный сок), перемешать и поставить мариноваться в холодильник на 12–14 часов.

Маринованные вешенки

500 г вешенок, 120 г моркови, 120–150 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 40 мл уксуса, 20 г сахара, 6 г соли, 3 г молотого кориандра, 3 г молотого перца чили, 3 г молотого черного перца

Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь нашинковать тонкой соломкой. Овощи перемешать, посыпать солью, сахаром и оставить на 20 минут, затем отжать выделившийся сок. Грибы вымыть, очистить, разрезать крупные на 2 части и отварить в подсоленной воде 5–7 минут. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать полосками. Добавить к грибам пропущенный через пресс чеснок, подготовленные овощи, растительное масло, уксус, специи и перемешать. Поставить в холодильник на 4–6 часов для маринования.

Вешенки в горчичном маринаде

1 кг вешенок, 250 г репчатого лука, 1–2 зубка чеснока, 50 мл воды, 60 мл уксуса, 7 г соли, 10 г сахара, 20–25 г зерен горчицы, черный перец, соевый соус и зелень по вкусу

Вешенки ополоснуть, удалить жесткие части, разобрать на пластинки и отварить в подсоленной воде почти до готовности – грибы должны оставаться немного хрустящими. Откинуть на дуршлаг и обсушить. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Чеснок измельчить, зелень мелко нарубить. Приготовить маринад. Смешать воду, уксус, соль, сахар, зерна горчицы, черный перец и довести до кипения. Отварные вешенки соединить с луком, чесноком и зеленью, залить горячим маринадом, перемешать, дать остыть. Можно установить сверху небольшой гнет. Поставить в холодильник минимум на 12 часов. Подавать, вынув из маринада и полив соевым соусом по вкусу.

Вешенки в оригинальном маринаде

700 г вешенок, 4–5 зубков чеснока, 20 г кунжута, 80 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 70 мл соевого соуса, 10 г соли, 20 г сахара, 3 лавровых листа, 3 г майорана, 3 г душицы, 3 г молотого лимонного перца, зелень для подачи

Грибы сполоснуть, обрезать жесткую часть и разделить на пластины. Подготовленные вешенки положить в кастрюлю с подсоленной водой, варить почти до готовности – чтобы они остались немного хрустящими. Затем грибы откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать полосками. Приготовить маринад. Смешать растительное масло, уксус, соевый соус, соль, сахар, лавровый лист, майоран, душицу и лимонный перец. Маринад довести до кипения, проварить 1–2 минуты, снять с огня, добавить пропущенный через пресс чеснок и обжаренный на сухой сковороде кунжут. Грибы залить маринадом, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 12–16 часов. При подаче украсить зеленью.

Вешенки в остром маринаде

1 кг вешенок, 200 г репчатого лука, 8-10 зубков чеснока, 30 г свежего острого перца, 80 мл растительного масла, 30 мл уксуса, 40 г сахара, соевый соус, соль, кориандр и лавровый лист по вкусу

Грибы промыть, удалить жесткие части, отварить почти до готовности в подсоленной воде с добавлением лаврового листа. Грибы откинуть на дуршлаг, дать остыть, нарезать. Очищенный лук нарезать полукольцами, смешать с грибами. Соединить растительное масло, уксус, сахар, соевый соус и кориандр, добавить пропущенный через пресс чеснок и мелко нарубленный свежий острый перец, перемешать. Залить маринадом грибы с луком, перемешать и поставить в холодильник мариноваться минимум на 10 часов.

Вешенки в маринаде с травами

1 кг вешенок, 200 г репчатого лука, 2–3 зубка чеснока, 5 веточек петрушки, 6–8 веточек кинзы, 5 веточек укропа, 2 небольшие веточки сельдерея, 1 веточка базилика, 50–60 мл уксуса, 20 г сахара, 20 г соли, 3–4 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 4 г молотого острого перца, масло и зеленый лук для подачи

Вешенки промыть в проточной воде, удалить жесткую часть ножек, нарезать небольшими кусочками примерно одинакового размера. Отварить грибы в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и гвоздики. Грибы должны оставаться немного хрустящими. Откинуть их на дуршлаг и обсушить. Очищенный лук нарезать полукольцами, чеснок – тонкими пластинками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Грибы выложить в емкость для маринования, заправить уксусом, сахаром, солью и острым перцем. Добавить лук, чеснок, рубленую зелень, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 10–12 часов. Можно установить на грибы небольшой гнет. Перед подачей сбрызнуть их кунжутным или оливковым маслом, посыпать измельченным зеленым луком.

Вешенки, маринованные с морковью и сельдереем

1 кг вешенок, 100 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 100 мл растительного масла, 80–90 мл уксуса, 30 г сахара, 5–7 г соли, 4 г молотого острого перца, 3–4 г молотого черного перца

Вешенки сполоснуть, разделить на пластины, положить в кипящую подсоленную воду, варить 5–7 минут. Затем откинуть грибы на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой. Коренья вымыть, очистить, натереть на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок – пластинами. Грибы выложить в емкость для маринования, добавить измельченные коренья, лук, чеснок, соль, сахар, пряности, влить уксус и растительное масло, перемешать. Сверху поставить небольшой гнет. Мариновать в холодильнике не менее 24 часов.

Вешенки, маринованные с овощами

1 кг вешенок, 100 г моркови, 200 г сладкого перца, 80 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 20 г соли, 10–15 г сахара, 10 г приправы для моркови по-корейски, 3 г сушеного майорана, черный перец и зелень по вкусу

Овощи вымыть. Лук и морковь очистить, у перца удалить плодоножки с семенами. Морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Сладкий перец нарезать полосками, лук – полукольцами. Грибы очистить от жестких частей, промыть, отварить в подсоленной воде почти до готовности (можно добавить лавровый лист). Откинуть вешенки на дуршлаг, обсушить, нарезать полосками. Добавить подготовленные овощи и измельченную зелень. Для маринада смешать растительное масло, уксус, соль, сахар, приправу для моркови, майоран и черный перец, добавить пропущенный через пресс чеснок. Грибы с овощами залить маринадом, перемешать, накрыть крышкой и поставить для маринования в холодильник на 8 часов.

Вешенки по-корейски с базиликом и корнем петрушки

800 г вешенок, 300 г сладкого перца, 100 г корня петрушки, 100–150 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 2 веточки базилика, 8 веточек петрушки, 100 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 20 г сахара, 5–7 г соли, молотый черный перец по вкусу

Вешенки ополоснуть, обсушить, срезать жесткие части и разделить на пластины. Положить грибы в кипящую подсоленную воду и отварить почти до готовности, чтобы они остались немного хрустящими. Овощи и зелень вымыть. Сладкий перец нарезать полосками, лук – полукольцами. Корень петрушки натереть на терке для моркови по-корейски. Чеснок и зелень мелко нарубить. Соединить грибы, овощи и зелень. Перемешать растительное масло, уксус, сахар, соль, молотый перец, залить этим маринадом грибы с овощами. Поставить в холодильник мариноваться минимум на 16 часов.

Вешенки, маринованные с сельдереем

1 кг вешенок, 200 г корня сельдерея, 2 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 40 мл уксуса, 10 г сахара, 5 г молотого черного перца, душистый перец горошком и соевый соус по вкусу, зелень для подачи

Грибы сполоснуть, удалить жесткие части, отварить в подсоленной воде почти до готовности – вешенки должны оставаться немного хрустящими. Готовые грибы нарезать полосками. Сельдерей очистить, натереть на терке для моркови по-корейски. Чеснок пропустить через пресс. Взбить растительное масло с уксусом и сахаром, добавить пряности и соевый соус по вкусу. Соединить грибы, сельдерей и чеснок, залить маринадом, перемешать. Выдержать в холодильнике минимум 8 часов. Подавать, украсив зеленью.

Шиитаке, маринованные с чесноком

300 г шиитаке, 200 г моркови, 80 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 6–8 веточек кинзы, 100 мл растительного масла, 80 мл уксуса, 30–40 г сахара, 6–8 г соли, 4 г кориандра, 7 г молотого красного перца

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Овощи и зелень вымыть и очистить. Морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать полукольцами. Чеснок и кинзу мелко нарубить. Шиитаке соединить с овощами и зеленью, добавить уксус, сахар, соль, пряности. На сковороде разогреть растительное масло до появления дымка, залить грибы с овощами, перемешать. Выдержать в холодильнике не менее 5 часов.

Шиитаке в маринаде

600 г шиитаке, 80 г репчатого лука, 80 мл растительного масла, 50–60 мл уксуса, 5 г соли, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого красного перца, зеленый лук для подачи

Грибы очистить, тщательно вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде 5–7 минут. Откинуть на дуршлаг, остудить. Лук нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле до прозрачности. Добавить грибы, соль и пряности, жарить 2–3 минуты, перемешивая. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Грибы выложить в емкость для маринования, остудить, выдержать в холодильнике 24 часа. При подаче посыпать измельченным зеленым луком.

Сушеные шиитаке, маринованные с рисовым уксусом

100 г сушеных шиитаке, 180 г моркови, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 50 мл кунжутного масла, 60 мл рисового уксуса, 50 мл соевого соуса, 10 г приправы для моркови по-корейски, 5 г молотого острого перца, зелень для подачи

Сушеные шляпки шиитаке сполоснуть в прохладной воде, залить 1 л кипятка, дать постоять около 2 часов. Затем отварить в подсоленной воде примерно 15 минут, откинуть на дуршлаг и нарезать полосками. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в кунжутном масле до прозрачности, добавить пряности, перемешать, снять с огня. Морковь очистить, вымыть и измельчить на терке для овощей по-корейски. Соединить грибы, морковь, обжаренный лук и пропущенный через пресс чеснок. Добавить рисовый уксус, соевый соус, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник минимум на 8-10 часов. При подаче украсить зеленью.

Пряные маринованные опята

500 г опят, 100 г репчатого лука, 5 перьев зеленого лука, 30 мл растительного масла, 10 мл яблочного уксуса, 5 г сахара, 15 г соли, 3–4 лавровых листа, 3–4 г молотого черного перца, 3–4 г молотого острого красного перца

Опята перебрать, промыть, очистить, отделить шляпки от ножек. Шляпки крупных грибов разрезать на 2–3 части, ножки тщательно очистить и нарезать на кусочки длиной около 1,5 см. Мелкие грибы оставить целыми. В 2 л воды растворить соль, перемешать. Положить в воду грибы, довести до кипения, проварить 5–7 минут и откинуть на дуршлаг. Грибы снова положить в кастрюлю, залить новой водой, добавить еще соли, довести до кипения, затем огонь уменьшить и варить опята 25–30 минут, пока не опустятся на дно кастрюли. Откинуть грибы на дуршлаг, промыть проточной водой. Очищенный лук нарезать тонкими полукольцами, половину выложить на дно емкости для маринования. Сверху уложить половину грибов, лавровые листья, посыпать оставшимся луком и выложить остальные грибы. Приготовить маринад. Смешать 70 мл воды, растительное масло, уксус, сахар, соль, молотый перец. Залить грибы маринадом, накрыть марлей и установить сверху пресс. Мариновать грибы в холодильнике 6–8 часов. Перед подачей посыпать измельченным зеленым луком.

Опята, маринованные с зеленым луком и хреном

1 кг опят, 160–180 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 10 г тертого корня хрена, 60 мл воды, 50–60 мл уксуса, 20 г сахара, 6–7 г соли, 2 бутона гвоздики, 3–5 г молотого острого перца, зелень по вкусу

Грибы очистить, вымыть, положить в подсоленную воду, поставить на огонь, довести до кипения и варить 10 минут. Откинуть на дуршлаг, остудить. Приготовить маринад. Смешать воду, уксус, сахар, соль, пряности, добавить пропущенный через пресс чеснок и тертый хрен. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Выложить в емкость для маринования треть грибов, на них – треть лука, затем опять грибы. Выложив все продукты, залить маринадом, установить небольшой гнет и поставить в холодильник на 8 часов. При подаче украсить измельченной зеленью.

Опята, маринованные с луком и чесноком

1,7 кг опят, 250–300 г репчатого лука, 6–8 зубков чеснока, 100–120 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 4 г молотого душистого перца, 3–4 г молотого острого перца, 20 г сахара, соль и соевый соус по вкусу

Опята перебрать, очистить, срезать нижнюю часть ножки, тщательно промыть и отварить в подсоленной воде 20 минут. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, промыть, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить, перемешивая, чтобы жидкость полностью выпарилась. Затем добавить немного масла и нарезанный небольшими кубиками лук, жарить, перемешивая, 10 минут. Обжаренные грибы с луком выложить в емкость для маринования, добавить измельченный чеснок, пряности, сахар, перемешать. Приготовить маринад из масла, уксуса и соевого соуса, залить грибы, тщательно перемешать. Поставить в холодильник для маринования на 24 часа.

Опята, маринованные с приправой для моркови по-корейски

2 кг опят, 200 г репчатого лука, 15 зубков чеснока, 500 мл воды, 300 мл растительного масла, 150 мл уксуса, 10 г соли, 30–40 г сахара, 6–7 г паприки, 10 г приправы для моркови по-корейски

Опята очистить, срезать часть ножки, вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками, обжарить в растительном масле до прозрачности. Приготовить маринад. Соединить воду, сахар, соль, паприку и приправу по-корейски, довести до кипения. Добавить обжаренный лук, измельченный чеснок, уксус, перемешать и снять с огня. Грибы залить горячим маринадом, остудить. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Опята в гвоздичном маринаде

1,5 кг опят, 150 г репчатого лука, 3–5 зубков чеснока, 1 л воды, 80 мл уксуса, 40–50 мл соевого соуса, 60 г сахара, 5–6 бутонов гвоздики, 5 г молотого красного перца, соль по вкусу

Грибы очистить, обрезать нижнюю треть ножек, тщательно вымыть и отварить до готовности в подсоленной воде. Опята откинуть на дуршлаг и остудить. Приготовить маринад. Соединить воду, уксус, соевый соус, сахар, гвоздику, красный перец, добавить пропущенный через пресс чеснок, поставить на огонь, довести до кипения и проварить 3–4 минуты. Выложить в маринад грибы и варить, помешивая, 5 минут. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, уложить в емкость для маринования. Сверху выложить грибы, залить горячим маринадом и остудить. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Опята, маринованные со сладким перцем

1 кг опят, 300–350 г сладкого перца, 200 г моркови, 150 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 250 мл растительного масла, 120 мл уксуса, 20 г сахара, 4–5 г соли, 4 г кориандра, черный, душистый и острый перец, паприка и лимонная кислота по вкусу

Опята очистить, обрезать нижнюю часть ножек, вымыть, отварить в подсоленной воде с добавлением лимонной кислоты 20 минут. Затем грибы откинуть на дуршлаг, дать жидкости полностью стечь. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке для овощей по-корейски, залить кипятком и дать остыть. Затем воду слить, морковь отжать. Лук нарезать полукольцами, очищенный от семян сладкий перец – полосками, чеснок – пластинками. Подготовленные овощи соединить с грибами, перемешать. Приготовить маринад. Смешать растительное масло, уксус, сахар, соль, кориандр, молотый перец и паприку, перемешать. Залить маринадом грибы с овощами, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа. В процессе маринования перемешать 4–5 раз.

Опята в горчичном маринаде

1,5 кг опят, 250 г репчатого лука, 6–7 зубков чеснока, 250 мл воды, 80 мл уксуса, 50 г сахара, 10–15 г соли, 15 г зерен горчицы, 5 г паприки, 4–5 г черного перца

Опята очистить, вымыть, обрезать нижнюю часть ножек и отварить в подсоленной воде до готовности. Грибы откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать ломтиками. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, соединить с грибами, выложить в емкость для маринования. Приготовить маринад. Смешать воду, уксус, сахар, соль, зерна горчицы, пряности, добавить пропущенный через пресс чеснок, поставить на огонь и довести до кипения. Грибы с луком залить горячим маринадом, дать остыть, накрыть крышкой и поставить в холодильник для маринования на 24 часа.

Лисички в пряном маринаде

1 кг лисичек, 120 мл уксуса, 20 г соли, 5–7 г сахара, 3–4 лавровых листа, 2–3 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, острый молотый перец и корица по вкусу

Грибы перебрать, очистить, вымыть, удалить ножки. Шляпки опустить в кипящую подсоленную воду, варить 20–30 минут, откинуть на дуршлаг. Приготовить маринад. В кастрюлю влить 70 мл воды, добавить уксус, довести до кипения. Опустить в маринад шляпки лисичек, варить на минимальном огне при слабом кипении 20–25 минут. В конце добавить сахар, соль и пряности, перемешать, чтобы сахар и соль растворились, и снять с огня. Готовые грибы переложить в емкость для маринования, залить маринадом, остудить и поставить в холодильник на 12–16 часов.

Лисички в пряном маринаде с чесноком

500 г лисичек, 180 г репчатого лука, 5–6 зубков чеснока, 20 г свежего острого перца, 50–60 мл растительного масла, 30 мл уксуса, 80 мл соевого соуса, 8 г коричневого сахара, зеленый лук, петрушка и кинза по вкусу

Лисички очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Острый перец очистить от семян, мелко нарезать, обжарить в растительном масле на сковороде, помешивая, в течение 1 минуты. Добавить к перцу лук, жарить до прозрачности. Затем выложить грибы, перемешать и жарить на среднем огне, пока не выпарится влага. Добавить чеснок, уксус, соевый соус, сахар, перемешать и тушить до готовности грибов. Тушеные лисички можно сразу подавать на стол, посыпав измельченной зеленью.

Маринованные маслята в чесночном маринаде

1 кг маслят, 200 г репчатого лука, 10 зубков чеснока, 200 мл воды, 150 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 20 г соли, 20 г сахара, 15 г приправы для моркови по-корейски, 8 г паприки

Грибы очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и нарезать. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле до прозрачности. Приготовить маринад. Смешать в воде сахар, соль, приправу для моркови по-корейски, паприку, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Соединить грибы с обжаренным луком, залить маринадом, остудить. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Подберезовики и подосиновики, маринованные с перцем

1 кг подберезовиков или подосиновиков, 500 мл воды, 30 мл уксуса, 50 мл лимонного сока, 40–50 г соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 6 горошин черного перца, 3–5 г молотого острого перца

Грибы перебрать, вымыть, срезать ножки на уровне 2–3 см от шляпки. Положить грибы в кастрюлю, влить воду, добавить соль и поставить на слабый огонь. Варить, помешивая и снимая пену, пока отвар не станет прозрачным. Затем добавить пряности, лимонный сок и уксус. Когда грибы осядут на дно, переложить их в емкость для маринования, залить процеженным маринадом и выдержать в холодильнике 6–8 часов.

Грибы, маринованные с тмином и кунжутом

600–700 г грибов, 3–4 зубка чеснока, 8-10 г кунжута, 50 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 10 г тмина, 3 г молотого кориандра, молотый черный перец, соль и зелень по вкусу

Грибы вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать пластинками или ломтиками. Приготовить маринад. Соединить растительное масло, уксус, соевый соус, тмин, кориандр и молотый перец. Добавить пропущенный через пресс чеснок, обжаренный на сухой сковороде кунжут и мелко нарезанную зелень, посолить по вкусу, перемешать. Залить маринадом грибы, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 часа.

Маслята, маринованные по-корейски

2 кг маслят, 200 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 600 мл воды, 250 мл растительного масла, 60–70 мл уксуса, 20 г сахара, 10 г соли, 20–25 г приправы для моркови по-корейски, 8 г молотой паприки, 3 г молотого острого перца

Маслята очистить, тщательно вымыть, нарезать ломтиками. Разогреть 200 мл масла в сковороде с толстым дном, выложить грибы, жарить, помешивая, пока не выпарится жидкость. Лук очистить, нарезать кубиками и обжарить в оставшемся масле на другой сковороде до золотистого цвета. Для маринада в воду всыпать сахар, соль, приправу по-корейски, паприку и перец, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус и перемешать. Грибы соединить с обжаренным луком, измельченным чесноком, залить маринадом, дать остыть и поставить в холодильник для маринования на 24 часа.

Маринованные маслята с хреном

1,3 кг маслят, 7 зубков чеснока, 35 г тертого корня хрена, 10–15 перьев зеленого лука, 2 л воды, 80 мл уксуса, 70 г соли, 40 г сахара, 4 зонтика укропа, 4 лавровых листа

Грибы очистить, вымыть, разрезать на 2–4 части. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Зеленый лук нарезать кусочками длиной 2–3 см. Приготовить маринад. Смешать в воде соль, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить в кипящий маринад пластинки чеснока, зонтики укропа, лавровый лист, проварить 5 минут. Затем вынуть укроп и лавровый лист, положить в маринад нарезанные грибы и варить 10 минут. Снять емкость с огня, влить уксус, добавить тертый корень хрена и зеленый лук, перемешать, остудить. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 18–24 часа.

Грибы, маринованные с уксусной эссенцией

1 кг грибов (боровики, подосиновики или подберезовики), 10 мл уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 40–50 г соли, лавровый лист, гвоздика, корица и молотый перец чили по вкусу, зелень для подачи

Грибы перебрать, очистить, тщательно вымыть и положить в кастрюлю. Влить воду, добавить лимонную кислоту, соль, лавровый лист, гвоздику, корицу, перец чили, перемешать, довести до кипения и варить до готовности, периодически снимая пену. Грибы готовы, когда они опустятся на дно. Влить к грибам уксусную эссенцию, проварить 1 минуту и снять с огня. Грибы выложить в емкость для маринования, залить процеженным маринадом, чтобы он их полностью покрывал, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 12–15 часов. При подаче посыпать грибы зеленым луком или петрушкой.

Маслята в горчичном маринаде

3 кг маслят, 12–15 зубков чеснока, 10–12 перьев зеленого лука, 3 л воды, 100 мл уксуса, 70 г сахара, 90-100 г соли, 70 г зерен горчицы, 6 лавровых листьев, черный и душистый перец по вкусу

Грибы очистить, вымыть, разрезать на 2–4 части. Приготовить маринад. В воду добавить сахар, соль, зерна горчицы, лавровый лист, перец, довести до кипения. Затем влить уксус, добавить пропущенный через пресс чеснок, проварить 2 минуты. Выложить в кипящий маринад подготовленные грибы, варить на небольшом огне около 20 минут. Снять с огня, дать маслятам остыть в маринаде и поставить в прохладное место на 8-10 часов. Перед подачей маринад слить, а грибы посыпать измельченным зеленым луком.

Маринованное мясо

Говядина с овощами

1 кг мякоти говядины, 5 сушеных китайских грибов, 100 г сладкого перца, 100 г моркови, 60 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 40–50 г сливочного масла, 40 мл кунжутного масла, 200 мл рисового вина, 100 мл соевого соуса, 60 г коричневого сахара, 10 г меда, соль, молотые перец чили и черный перец по вкусу, зелень для подачи

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить на сливочном масле до прозрачности. Говядину вымыть, обсушить, нарезать кубиками со стороной до 2 см, добавить в сковороду к луку и чесноку. Жарить до золотистого цвета, регулярно перемешивая. Влить к мясу рисовое вино, соевый соус, добавить сахар, мед и залить теплой водой так, чтобы жидкость полностью покрывала мясо. Накрыть мясо крышкой и тушить на небольшом огне 50–60 минут. Грибы вымочить в холодной воде, отжать, нарезать и добавить к мясу. Сладкий перец и морковь вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками, добавить в сковороду к мясу и грибам. Все посолить, посыпать специями, полить кунжутным маслом и тушить еще минимум 45 минут. Мясо должно легко разделяться на волокна. Блюдо украсить измельченной зеленью.

Телятина по-корейски

600 г мякоти телятины, 200 г сладкого перца, 150 г репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 80 мл соевого соуса, растительное масло, молотые черный перец и перец чили по вкусу, зелень для подачи

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками со стороной около 2 см. Соединить вино и соевый соус, залить этим маринадом мясо, тщательно перемешать и мариновать около 1 часа. Разогреть на сковороде растительное масло, выложить мясо и обжаривать на сильном огне 10–15 минут – мясной сок должен выпариться, а на кусочках мяса должна образоваться румяная корочка. Затем убавить огонь и жарить еще 5 минут. Добавить к мясу нарезанный кубиками лук, увеличить огонь и жарить, перемешивая, 2–3 минуты. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками, положить в сковороду к мясу, жарить еще 2 минуты. Затем всыпать пряности, перемешать, снять с огня и выдержать под крышкой минимум 20 минут. При подаче украсить блюдо зеленью.

Маринованная телятина с травами и чесноком

400 г телятины, 2 зубка чеснока, 10 веточек петрушки, 10 веточек кинзы, 3 веточки тимьяна, 6–7 веточек сельдерея, 80 мл оливкового масла, 20 мл кунжутного масла, 50 мл лимонного сока или яблочного уксуса, 80 мл соевого соуса, 8 г паприки, 3 г черного перца, соль по вкусу, кунжут для подачи

Телятину нарезать полосками толщиной не более 1 см, шириной – 2 см. Чеснок очистить. Зелень вымыть, нарезать. Положить в чашу блендера чеснок, зелень, добавить все остальные ингредиенты для маринада и пюрировать. Залить получившимся маринадом мясо, хорошо перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 8-10 часов. Готовое мясо можно приготовить любым способом: обжарить на сковороде, запечь в духовке или на гриле. При подаче рекомендуется посыпать поджаренным кунжутом.

Говядина в маринаде с рисовым вином

500 г мякоти говядины, 2–3 зубка чеснока, 8 перьев зеленого лука, 10 г кунжута, 50 мл мирина (японского рисового вина), 20 мл кунжутного масла, 60 мл соевого соуса, 60 г сахара, 5 г паприки, 3–5 г молотого острого перца, растительное масло для жарки

Говядину вымыть, обсушить, немного подержать в морозилке и нарезать очень тонкими ломтиками. Соединить мирин (сладкое рисовое вино), кунжутное масло, соевый соус, сахар и специи, добавить пропущенный через пресс чеснок. Выложить в маринад нарезанное мясо, перемешать и мариновать 15 минут. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить маринованную говядину на сильном огне не более 1 минуты. Мясо соединить с подсушенным кунжутом, мелко нарезанным зеленым луком и сразу же подать на стол.

Говядина по-корейски с грибами

400 г мякоти говядины, 200 г вешенок, 4 зубка чеснока, 6–8 перьев зеленого лука, 20 мл кунжутного масла, 20 мл сока лайма, 100 мл соевого соуса, 5 г сахара, 3–5 г молотого острого перца, соль, черный перец, кориандр и капуста кимчи по вкусу, растительное масло для жарки

Соединить кунжутное масло, сок лайма, соевый соус, сахар, молотый острый перец, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Говядину вымыть, обсушить, положить в маринад, натереть им хорошенько со всех сторон и мариновать 1 час (через 30 минут маринования перевернуть на другую сторону). Затем вынуть говядину из маринада, нарезать тонкими ломтиками и обжарить на раскаленной сковороде с небольшим количеством масла или на гриле в течение 5–6 минут. Грибы очистить от жестких ножек, нарезать тонкими полосками и обжарить в растительном масле с добавлением специй – выделившийся сок должен полностью выпариться со сковороды. Соединить обжаренную говядину и грибы, посыпать рубленым зеленым луком и подавать с капустой кимчи.

Маринованная телятина с горчицей

500–600 г телятины, 70–80 мл растительного масла, 60 мл яблочного уксуса, 60 мл соевого соуса, 10 г сахара, 20 г горчицы, кориандр, перец чили и черный перец по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, очистить от сухожилий и нарезать мелкими кубиками. Приготовить маринад. Соединить растительное масло, яблочный уксус, соевый соус, взбить. Поставить на огонь, довести до кипения, добавить сахар, горчицу, пряности, перемешать. Выложить в полученный маринад нарезанное мясо, готовить, перемешивая, 3–4 минуты. Затем снять с огня, накрыть крышкой, остудить и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Свинина с тмином и горчицей

500 г мякоти свинины без жира, 100 г репчатого лука, 2–3 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 100 мл белого сухого вина, 80 мл соевого соуса, 10 г горчицы, 10 г тмина, паприка, перец чили, черный перец и зелень по вкусу

Свинину вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками. Лук очистить и нарезать полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Соединить мясо, лук, чеснок и дать постоять 20–30 минут. Соединить растительное масло, сухое вино, соевый соус, горчицу, тмин, поставить на огонь и подогреть. Маринад снять с огня, всыпать пряности, измельченную зелень, залить мясо, перемешать и мариновать в холодильнике 6-10 часов. Маринованную свинину можно обжарить в растительном масле или запечь на гриле.

Говядина для кукси

400 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 20 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, кориандр, перец чили, душистый перец, соль и сахар по вкусу, растительное масло для жарки

Лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок измельчить. Мясо вымыть, обсушить, слегка подморозить и нарезать тонкими брусочками как для бефстроганов. Соевый соус соединить с уксусом, добавить соль и сахар, перемешать. Мясо залить полученным маринадом, выдержать 1 час. Затем выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить лук, чеснок, пряности, перемешать и жарить до готовности. Приготовленное таким образом мясо традиционно используют для кукси – корейского блюда с лапшой и овощами.

Телятина в маринаде с грушей

500 г мякоти телятины, 150 г сладкой груши (или 60 г сахара), 5 зубков чеснока, 10 г кунжута, 80-100 мл растительного масла, 50 мл кунжутного масла, 100 мл соевого соуса, 7-10 мл уксуса, 20–30 г горчицы, 5 г молотого имбиря, паприка, черный перец, белый перец, перец чили по вкусу

Мясо без жилок, пленок и жира вымыть, обсушить, немного подморозить и нарезать полосками шириной до 4 см и толщиной около 0,5 см. Кусочки накрыть пищевой пленкой и отбить, чтобы они стали в два раза тоньше. Соединить кунжутное масло, соевый соус, уксус, горчицу, пряности, добавить измельченную в пюре грушу (или сахар) и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Положить в полученный маринад мясо, перемешать, немного уплотнить, чтобы маринад покрывал мясо. Поставить емкость в холодильник на 6-10 часов. Мясо вынуть из маринада, выложить на сковороду с раскаленным маслом, обжарить с двух сторон до золотистого цвета. При подаче посыпать подсушенным кунжутом.

Свинина в перечном маринаде

400–500 г мякоти свинины без жира, 2 веточки базилика, 100 мл растительного масла, 80 мл уксуса, 80 мл соевого соуса, 8 г сахара, 10 г паприки, 5 г молотого черного перца, 3–4 г белого перца, 4 г перца чили

Свинину вымыть, нарезать тонкими полосками. Соединить растительное масло, уксус, соевый соус, сахар, поставить на огонь и подогреть. Перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Снять с огня, добавить пряности и измельченный базилик, перемешать. Положить в полученный маринад мясо, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 8-10 часов. Затем мясо вынуть из маринада и обжарить в сковороде с раскаленным растительным маслом или на гриле.

Пряная говядина в кляре

500 г мякоти говядины, 4 зубка чеснока, 2–3 пера зеленого лука, 2 яйца, 60 г муки, 80-100 мл растительного масла, 20–30 мл сухого вина, 40 мл соевого соуса, 5 г соли, 5 г сахара, перец чили, черный перец, кориандр и кунжутное масло по вкусу, зелень и кунжут для подачи

Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарубить. Соединить измельченный зеленый лук, пропущенный через пресс чеснок, вино, соевый соус, сахар, пряности и кунжутное масло. Мясо вымыть, обсушить, немного подержать в морозилке и нарезать тонкими ломтиками. Положить мясо в маринад, перемешать и поставить в холодильник на 8-10 часов. Соединить муку с половиной соли. В другой емкости взбить яйца с оставшейся солью. Кусочки мяса вынуть из маринада, запанировать в муке, обмакнуть во взбитые яйца и обжарить с двух сторон на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета. При подаче посыпать мясо измельченной зеленью и подсушенным кунжутом.

Маринованная говядина с винным уксусом и базиликом

500 г мякоти говядины, 4 веточки базилика, 5–7 веточек петрушки, 100 мл растительного масла, 100 мл винного уксуса, 20 мл лимонного сока, 60 мл соевого соуса, 3 г молотого черного перца, 3 г белого молотого перца, кориандр и соль по вкусу, растительное масло для жарки

Говядину очистить от пленок и сухожилий, немного подержать в морозилке и нарезать тонкими брусочками. Соединить растительное масло, винный уксус, лимонный сок, соевый соус, перемешать до однородности. Добавить пряности и измельченную зелень. Говядину залить маринадом, перемешать и выдержать в холодильнике 6-10 часов. Мясо вынуть из маринада, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, жарить на сильном огне до золотистого цвета.

Маринованная говядина с хреном

600 г мякоти говядины, 20 г тертого корня хрена, 5–6 зубков чеснока, 100 мл растительного масла, 60 мл лимонного сока, 70–80 мл соевого соуса, 5 г сахара, 3–4 г молотого черного перца, соль по вкусу, растительное масло для жарки, зелень для подачи

Мясо вымыть, обсушить и нарезать полосками. Соединить корень хрена и пропущенный через пресс чеснок, добавить лимонный сок, соевый соус, сахар, соль, молотый перец, перемешать. Выложить в маринад мясо, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 5–8 часов. Затем мясо вынуть из маринада, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить со всех сторон до золотистого цвета или запечь на гриле. При подаче посыпать блюдо измельченной зеленью кинзы или петрушки.

Маринованный говяжий рубец

1 кг говяжьего рубца, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 6–7 зубков чеснока, 10 веточек петрушки, 10 г кунжута, 60 мл растительного масла, 40 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, 10 г сахара, 5 г кориандра, 5 г молотого перца чили, 5 г молотого черного перца, соль по вкусу

Предварительно вымытый, очищенный рубец нарезать на полоски. Положить в подсоленную воду, добавить очищенный лук и морковь, 1 зубок чеснока и варить до готовности. Сваренный рубец промыть, обсушить и нарезать тонкими полосками. Оставшийся чеснок пропустить через пресс. Соединить растительное масло, уксус, соевый соус, сахар и специи. Добавить в маринад пропущенный через пресс чеснок, измельченную петрушку, подсушенный кунжут, перемешать. Залить маринадом рубец, хорошо перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 5–8 часов.

Свинина в медово-имбирном маринаде

500 г мякоти свинины, 100 г репчатого лука, 20 г корня имбиря, 100 мл растительного масла, 20 мл кунжутного масла, 80 мл соевого соуса, 100 г меда, паприка и черный перец по вкусу, кунжут и зелень для подачи

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими пластинами. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Соединить мясо с луком, полить соевым соусом, посыпать черным перцем, перемешать. Поставить в холодильник для маринования на 4–8 часов. В сковороде разогреть растительное масло, выложить мясо и обжарить, перемешивая, в течение 3–4 минут. Мед разогреть, соединить с кунжутным маслом и паприкой, добавить тертый имбирь, перемешать до однородности. Вылить эту смесь в сковороду к мясу, перемешать и жарить еще 2–3 минуты. Готовое мясо украсить зеленью и подсушенным кунжутом.

Свинина в остром маринаде с овощами

400 г мякоти свинины, 300 г моркови, 100 г репчатого лука, 60–70 мл уксуса, 30 мл соевого соуса, соль, перец чили, паприка, кориандр и зелень по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо вымыть, обсушить, немного подержать в морозилке и нарезать поперек волокон тонкими полосками шириной до 1,5 см и толщиной около 0,5 см. Выложить на разогретую сковороду с небольшим количеством масла, посолить и жарить, перемешивая, пока выделившийся сок не выпарится полностью. Очищенную морковь измельчить на крупной терке. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Соединить морковь, лук, измельченную зелень, добавить соль, слегка перетереть руками. Выложить овощную массу к мясу, добавить уксус, соевый соус, пряности, перемешать и снять с огня. Около 60 мл растительного масла разогреть на сковороде до появления дымка, вылить на мясо с овощами, перемешать. Дать постоять под крышкой 10 минут. При подаче украсить блюдо измельченной кинзой.

Карбонад в соевом маринаде

1,2 кг свиной лопатки (для карбонада), 5 зубков чеснока, 5–8 г кунжута, 1 яйцо, 100 мл воды, 20 мл кунжутного масла, 80 мл темного соевого соуса, 40–50 г коричневого сахара, соль, паприка и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки, лимонный сок и зелень кинзы для подачи

В кастрюле или сотейнике растопить сахар, влить воду и перемешать, чтобы сахар растворился. Добавить в сироп измельченный чеснок, кунжут, кунжутное масло, соевый соус, соль, паприку, перец, хорошо перемешать. Перелить смесь в миску, дать остыть, ввести яйцо и хорошенько взбить. Мясо нарезать тонкими ломтями, положить в полученный маринад, перемешать и поставить в холодильник минимум на 5 часов, а лучше на ночь. Затем вынуть мясо из холодильника, дать постоять 15 минут при комнатной температуре. На сковороде разогреть растительное масло и быстро обжарить в нем мясо по 2–3 минуты с каждой стороны. Затем влить к мясу немного воды, накрыть сковороду крышкой и тушить 15–25 минут. Снять крышку и дать воде выпариться, а мясу зарумяниться. При подаче сбрызнуть соком лимона и посыпать измельченной кинзой.

Свиные ребра в соевом соусе

500 г свинины на ребрах, 60–80 г красного сладкого перца, 3 зубка чеснока, 1–2 пера зеленого лука, 200 мл мясного бульона, 50 мл растительного масла, 50–60 мл соевого соуса, 5 г сахара, соль, молотый перец чили, душистый перец и кунжутное масло по вкусу

Ребра вымыть, нарубить порционными кусками шириной 7-10 см. В сковороде разогреть растительное масло, выложить ребра, чтобы они не касались друг друга. Быстро обжарить на сильном огне до золотистого цвета, чтобы мясо осталось сочным. Добавить к ребрышкам соевый соус и сахар, перемешать, тушить около 5 минут. Затем влить кипящий бульон и варить до загустения. Сладкий перец очистить от семян, нарезать небольшими квадратиками. Зеленый лук и чеснок мелко нарубить. Добавить к мясу сладкий перец, перемешать, тушить 5 минут. Затем добавить зеленый лук, измельченный чеснок, соль, пряности, кунжутное масло, перемешать. Через 3–4 минуты снять с огня. Подавать блюдо лучше горячим.

Маринованная свиная печень

700 г свиной печени, 250 г репчатого лука, 80 мл растительного масла, 40–50 мл уксуса, 5 г кориандра, 6 г паприки, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого острого перца, соль и зелень по вкусу

Лук очистить, нарезать полукольцами, залить 200 мл холодной кипяченой воды, добавить уксус, перемешать и оставить на 40–50 минут. Печень очистить от пленок и протоков, нарезать тонкими пластинами, положить в холодную воду и вымачивать 30 минут, затем воду слить. В разогретом растительном масле обжарить печень с двух сторон и переложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Остывшую печень уложить в полиэтиленовый пакет, добавить лук с маринадом, соль и пряности. Прочно завязать пакет, хорошенько его встряхнуть и положить в холодильник на 1–2 часа. Затем вынуть печень из пакета и подавать, украсив луком и зеленью по вкусу.

Куриные ножки по-корейски с фунчозой

1 кг куриных голеней, 600 г готовой фунчозы, 7–8 зубков чеснока, 10–15 г кунжута, 60 мл растительного масла, 100 мл горячей воды, 60–70 мл темного соевого соуса, 150 г сахара, соль, паприка и перец чили по вкусу

Голени вымыть, обсушить, немного обжарить на сковороде в растительном масле до легкого зарумянивания. Затем влить воду, накрыть крышкой и тушить до полуготовности, около 15 минут. Посыпать каждый кусок курицы сахаром, снова накрыть крышкой и жарить, пока сахар не карамелизуется. Добавить соевый соус, соль, специи, перемешать и тушить под крышкой еще 5 минут. На блюдо выложить готовую фунчозу, сверху уложить тушеные куриные ножки, полить образовавшимся карамельно-соевым соусом, посыпать измельченным чесноком, подсушенным кунжутом и подать на стол.

Куриные желудки по-корейски

1 кг куриных желудков, 100–120 г репчатого лука, 70 мл растительного масла, 30 мл яблочного уксуса, 70 мл соевого соуса, паприка, кориандр, черный перец и перец чили по вкусу

Куриные желудки тщательно вымыть, удалить пленки, нарезать кусочками. Лук очистить, нарезать полукольцами, соединить с желудками. Соевый соус соединить с уксусом и растительным маслом, немного взбить, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящую смесь выложить желудки с луком, готовить на сильном огне, перемешивая, 1–2 минуты. Затем снять с огня, добавить пряности, перемешать, остудить и поставить в холодильник для маринования на 4–5 часов, а лучше на ночь.

Куриное филе в маринаде с терияки

400 г куриного филе, 150 г сладкого перца, 100 г огурцов, 100 г моркови, 150 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 2–3 веточки петрушки, 90-100 мл растительного масла, 40 мл воды, 20 мл уксусной эссенции, 100 мл соуса терияки, 5 г сахара, 3 г кориандра, 5 г паприки, 3 г молотого перца чили

Куриное филе вымыть, обсушить, немного подержать в морозилке и нарезать по диагонали тонкими длинными пластинами. Развести в воде уксусную эссенцию, растворить в смеси сахар, этим маринадом залить курицу, перемешать – мясо должно побелеть. Овощи вымыть, очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь – соломкой, огурцы – кружочками, сладкий перец – тонкими полукольцами, зелень нарубить. Половину лука обжарить в 20 мл масла, выложить на тарелку. На сковороду вылить оставшееся масло, посыпать перцем чили и паприкой, прогреть на слабом огне и выложить в масло все оставшиеся нарезанные овощи и зелень. Курицу вынуть из маринада, добавить пропущенный через пресс чеснок, соус терияки, кориандр, перемешать. Выложить курицу с соусом в сковороду к овощам, тушить 5 минут. Добавить обжаренный лук, осторожно перемешать, снять с огня, остудить и поставить мариноваться в холодильник на 18–24 часа.

Маринованные куриные желудки с базиликом

500 г куриных желудков, 3 зубка чеснока, 6 веточек базилика, 4 веточки кинзы, 60 мл яблочного уксуса, 40 мл соевого соуса, соль, сахар, кориандр и острый перец по вкусу

Желудки хорошо промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой. Чеснок пропустить через пресс, соединить с уксусом, соевым соусом, сахаром, солью и специями, добавить рубленую зелень. Отварные желудки залить маринадом и выдержать в холодильнике не менее 2 часов.

Маринованные куриные сердечки

800 г куриных сердечек, 100 г репчатого лука, 5 веточек укропа, 7–8 веточек петрушки, 100 мл уксуса, 50–60 мл соевого соуса, 3 г зиры, 3 г кориандра, 3 г молотого черного перца, 5 г молотого перца чили, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Сердечки вымыть, отварить в подсоленной воде, удалить сосуды и разрезать на 2–4 части. Зелень мелко нарубить. Лук нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле до прозрачности. Добавить пряности, перемешать, пассеровать 1–2 минуты. Выложить к луку отварные сердечки, влить смесь уксуса и соевого соуса, всыпать рубленую зелень, тщательно перемешать и снять с огня. Поставить в холодильник для маринования на 10–12 часов.

Куриные голени в маринаде

1 кг куриных голеней, 40 мл растительного масла, 30–40 мл соевого соуса, 20 мл соуса терияки, 4–5 бутонов гвоздики, 3 г зиры, 3 г кориандра, 3–5 г черного перца

Куриные голени вымыть, обсушить, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и быстро обжарить со всех сторон. Соединить гвоздику, зиру, кориандр, черный перец, растереть в ступке. Влить к специям соевый соус и терияки, перемешать. Куриные голени полить маринадом, перемешать и снять с огня. Остудить, выложить курицу с маринадом в емкость для маринования, накрыть крышкой и выдержать в холодильнике не менее 1 часа. Маринованные голени довести до готовности в духовке или на гриле.

Курица с имбирем

700 г куриных бедрышек или голеней, 15 г корня имбиря, 80 мл растительного масла, 80 мл яблочного уксуса, 100 мл соевого соуса, 10 г меда, 5 г молотого черного перца

Куски курятины вымыть, обсушить. Имбирь измельчить на мелкой терке, соединить с растопленным медом, влить яблочный уксус, соевый соус, растительное масло, добавить перец и перемешать. Готовым маринадом залить мясо, мариновать в холодильнике не менее 2 часов. Маринованная таким способом курица подходит для жарки, запекания на гриле или в духовке.

Курица в соевом соусе

600 г куриных бедрышек или голеней, 100 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 50 мл растительного масла, 10 мл кунжутного масла, 50 мл уксуса, 70 мл соевого соуса, 5 г паприки, 5 г смеси перцев, соль и сахар по вкусу

Лук очистить, мелко нарезать. Мясо вымыть, обсушить, соединить с луком, добавить пропущенный через пресс чеснок. Залить смесью кунжутного масла и соевого соуса, добавить соль, сахар и паприку. Все тщательно перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 2–4 часа. Разогреть на сковороде масло, всыпать смесь перцев, перемешать. В перечное масло выложить маринованное мясо, обжарить со всех сторон до золотистого цвета.

Курица в медово-чесночном маринаде

500 г куриных бедрышек или голеней, 8-10 зубков чеснока, 60 мл растительного масла, 20 мл лимонного сока, 50 мл соевого соуса, 40 г меда, черный и белый перец по вкусу

Курятину вымыть, обсушить. Соединить мед с соевым соусом и лимонным соком, добавить растительное масло, пропущенный через пресс чеснок и специи. Залить маринадом курицу, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 2–6 часов. Затем приготовить мясо любым способом: обжарить на сковороде, на гриле или запечь в духовке.

Куриные крылья в медово-имбирном маринаде

1 кг куриных крыльев, 5 зубков чеснока, 20 г свежего корня имбиря, 100 мл растительного масла, 100 мл лимонного сока, 10 мл апельсинового сока, 10 г лимонной или апельсиновой цедры, 40–50 мл соевого соуса, 100 г меда, 20 г тмина, кунжут для подачи

Крылья вымыть, обсушить. Соединить растительное масло, апельсиновый и лимонный соки, соевый соус, взбить до однородности. Добавить пропущенный через пресс чеснок, тертый корень имбиря, измельченную цедру, растопленный мед и тмин, перемешать. Положить в полученный маринад крылья, поставить в холодильник для маринования на 10–12 часов. Затем маринованные крылья приготовить любым способом: обжарить на сковороде, запечь в духовке, сбрызнув маринадом, или приготовить на гриле. При подаче желательно посыпать подсушенным кунжутом.

Курица, маринованная с чесноком

600–700 г куриных голеней, 8 зубков чеснока, 50 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, 10 г тертой лимонной цедры, 3–5 г кориандра, 3 г молотого черного перца, 3 г молотого перца чили

Куриные голени вымыть, обсушить. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Соединить растительное масло, уксус, соевый соус, перемешать до однородности. Добавить пропущенный через пресс чеснок, лимонную цедру и пряности, перемешать. Залить маринадом куриное мясо, выдержать в холодильнике не менее 2 часов. Затем голени вынуть из маринада и обжарить в сковороде или запечь на гриле.

Курица в горчичном маринаде

600 г куриных голеней, 50 мл растительного масла, 20 мл уксуса, 40 мл соевого соуса, 20 г меда, 15–20 г горчицы, 5 г паприки, 3 г перца чили, 3 г кориандра, кинза для подачи

Куриные голени вымыть, обсушить. Соединить уксус, соевый соус, разогретый мед и горчицу, перемешать до однородности. Влить растительное масло, добавить пряности, перемешать. Полученным маринадом залить курятину, выдержать в холодильнике не менее 1 часа. Готовое мясо вынуть из маринада и приготовить любым способом: обжарить в сковороде, запечь в духовке или на гриле. При подаче украсить измельченной кинзой.

Курица, маринованная с паприкой

600–700 г куриных бедер, 30 г свежего острого красного перца, 80 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 70 мл соевого соуса, 5 г сахара, 20 г паприки, 5 г кориандра, 5 г молотого черного перца

Куриные бедра вымыть, обсушить. Соединить уксус, соевый соус, сахар, подогреть и перемешать, чтобы сахар растворился. Затем добавить пряности, перемешать. Залить полученным маринадом курицу, перемешать и мариновать около 2 часов. Свежий острый перец очистить от семян, нарезать и обжарить в растительном масле, перемешивая. Затем выложить в перечное масло маринованную курицу и обжарить до золотистого цвета со всех сторон.

Курица в пряном маринаде с травами

500 г куриного филе, 3–4 зубка чеснока, 10 веточек кинзы, 10 веточек петрушки, 3–4 веточки сельдерея, 40 мл растительного масла, 40 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 5 г смеси перцев, кунжут для подачи

Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать длинными полосками. Зелень вымыть и нарезать. Чеснок очистить, разрезать на 2–4 части. Выложить все ингредиенты для маринада в чашу блендера и измельчить до консистенции пюре. Маринадом залить полоски куриного филе, перемешать и поставить в холодильник минимум на 1 час. Маринованную курицу вынуть из маринада и обжарить до готовности в раскаленном растительном масле или на гриле. При подаче рекомендуется посыпать подсушенным кунжутом.

Курица в горячем маринаде

500 г куриных бедрышек, 100 мл растительного масла, 80 мл уксуса,100 мл соевого соуса, 10–15 г сахара, 8 г кориандра, 5 г перца чили, 5 г черного перца, 4–5 г душистого перца, кунжут по вкусу

Куриные бедрышки вымыть, обсушить. Соединить растительное масло, уксус, соевый соус, поставить эмульсию на огонь, довести до кипения. Добавить сахар, пряности, перемешать, чтобы сахар полностью растворился, и снять с огня. Полученным маринадом залить бедрышки. Дать маринаду остыть, накрыть емкость с курятиной крышкой и поставить в холодильник минимум на 2 часа. Затем бедрышки можно приготовить любым способом: обжарить на сковороде, запечь в духовке или на гриле.

Маринованная рыба и морепродукты

Горбуша с базиликом

500–600 г филе горбуши, 5 веточек базилика, 5 веточек петрушки, 50 мл растительного масла, 60 мл соевого соуса, 50 г томатной пасты, 20 г сахара, 10 г паприки, 5 г кориандра, 1 бутон гвоздики

Зелень промыть и нарезать. Растительное масло разогреть, добавить в него томатную пасту и пряности, перемешать, снять с огня. Дать томатной массе остыть, переложить в чашу блендера, добавить соевый соус, сахар, зелень и измельчить в однородное пюре. Маринадом залить филе рыбы, мариновать не менее 3 часов. Затем провести термообработку на свое усмотрение.

Треска в медово-лимонном маринаде

400 г филе трески, 20 мл лимонного сока, 30 мл соевого соуса, 10 г меда, 2 г молотого черного перца

Рыбу вымыть, обсушить, нарезать ломтиками. Соединить все ингредиенты для маринада, положить в него рыбу и тщательно перемешать. Оставить мариноваться в холодильнике на 20–30 минут. Затем рыбу рекомендуется запечь в духовке или на гриле.

Горбуша в маринаде

1 кг филе горбуши, 250 г репчатого лука, 70 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 70 мл соевого соуса, 10 г сахара, 15 г паприки, 10 г кориандра, 5 г мускатного ореха, 8 г молотого черного перца, 5 г молотого острого перца, 5 г белого перца

Филе горбуши вымыть, обсушить, нарезать полосками. Соединить уксус с соевым соусом, залить рыбу и оставить мариноваться на 3–4 часа. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить до прозрачности в растительном масле, добавить пряности и сахар, перемешать, снять с огня. Лук выложить к рыбе, перемешать и поставить в холодильник для маринования на 8-10 часов.

Горбуша в свекольном маринаде

800 г филе горбуши, 300 г свеклы, 100 г репчатого лука, 20 г томатной пасты, 30 мл уксуса, 4 г молотого острого перца, 8-10 г паприки, 5 г кориандра, сушеный майоран, сушеный базилик, чеснок, соль, сахар, рыбный бульон по вкусу, растительное масло для жарки

Свеклу отварить или запечь до готовности, очистить, измельчить на терке и обжарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать полукольцами, выложить в сковороду к свекле, добавить томатную пасту, соль, сахар, перемешать. Затем влить немного бульона, всыпать пряности и пропущенный через пресс чеснок, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Влить уксус, перемешать еще раз. Рыбу вымыть, очистить, нарезать порционными кусками и отварить в подсоленной воде, затем вынуть из бульона, остудить. Залить рыбу горячим свекольным маринадом, перемешать, остудить, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Судак или форель в маринаде

500 г филе судака или форели, 5 зубков чеснока, 5 веточек укропа, 5 веточек кинзы, 100 мл растительного масла, 60 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, 10 г зерен горчицы, 8 г молотого острого перца

Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать полосками. Соединить уксус с соевым соусом, добавить пропущенный через пресс чеснок. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в смесь. Разогреть в сковороде масло, добавить пряности, перемешать и снять с огня. Дать маслу остыть в течение 10–15 минут, затем влить в маринад, перемешать и залить им филе рыбы. Мариновать в холодильнике 12 часов.

Тунец в мандариновом маринаде

400 г филе тунца, 150 г мандаринов, 4 г мандариновой цедры, 1 зубок чеснока, 80 мл соевого соуса, 5–7 г меда, сушеный базилик, сушеный розмарин, молотый черный перец

Из мандаринов отжать сок, смешать с соевым соусом и растопленным медом, немного разбавить водой. Добавить в маринад цедру, пропущенный через пресс чеснок, травы, перец, перемешать. Филе тунца нарезать полосками, положить в маринад, накрыть крышкой и оставить мариноваться примерно на 2 часа. Затем рыбу обжарить на гриле, на сковороде в раскаленном масле или запечь.

Щука в остром маринаде

1 кг филе щуки, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 50 мл растительного масла, 10 г паприки, 5 г молотого острого красного перца, 3 г кориандра, соль, соевый соус, уксус и черный перец по вкусу

Филе щуки вымыть, обсушить, нарезать кусками. Чеснок пропустить через пресс, залить уксусом и соевым соусом, перемешать. В маринад положить кусочки рыбы, перемешать, поставить в холодильник для маринования на 2 часа. Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить до прозрачности в растительном масле. Добавить морковь, перемешать, протушить 2 минуты и снять с огня. Добавить к овощам пряности, соль. Выложить морковно-луковую смесь к рыбе, перемешать и оставить для маринования еще на 2 часа. После этого рыбу можно подавать на стол.

Горбуша в лимонном маринаде

400 г филе горбуши, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 100 мл растительного масла, 20 мл белого винного уксуса, 70–80 мл лимонного сока, 50 мл соевого соуса, 3 г молотого перца чили, 3 г черного перца, 3 г белого перца

Филе горбуши вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок очистить, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Соединить лук и чеснок, добавить уксус, лимонный сок и соевый соус. Положить в маринад рыбу, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 1 час. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, добавить пряности, перетереть руками и залить горячим растительным маслом. Рыбу вынуть из маринада, соединить с пряной морковью, перемешать, установить сверху небольшой груз и поставить в холодильник для маринования на 4–5 часов.

Маринованная горбуша с имбирем

600 г филе горбуши (или кеты), 1 яйцо, 15 г манной крупы, 8 г крахмала, 50 мл растительного масла, 5 мл лимонного сока, 10 мл соевого соуса, 5 г соли, 4 г горчицы, 3 г сушеного базилика, 5 г молотого сушеного имбиря, 5 г паприки, 3–5 г молотого черного перца

Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать полосками шириной около 1,5 см. Приготовить маринад. Соединить лимонный сок, соевый соус, соль, горчицу, сушеный базилик, имбирь, паприку, черный перец, перемешать. Затем добавить взбитое яйцо, всыпать манную крупу и крахмал, тщательно перемешать до однородности. Кусочки филе выложить в маринад, перемешать, накрыть крышкой и выдержать 20–30 минут. Разогреть на сковороде растительное масло, вынуть рыбу из маринада и обжарить с двух сторон до образования золотистой корочки.

Тунец, маринованный для пулькоги

600 г филе тунца, 50 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 15 г свежего корня имбиря, 50–60 г перцовой пасты, 40 мл кунжутного масла, 40 мл чесночного масла, 60 мл белого сухого вина, 120 мл соевого соуса, соус чили по вкусу, кунжут для подачи

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать и перемешать. Добавить натертый на мелкой терке имбирь. Затем ввести в смесь все остальные ингредиенты для маринада, перемешать. Филе тунца нарезать кусочками толщиной не более 1,5 см, положить в маринад, перемешать и поставить в холодильник на 1 час. После этого рыба готова для приготовления пулькоги. Ее можно подавать сразу в маринаде как самостоятельное блюдо или же приготовить на сковороде, гриле, в пароварке. Готовую рыбу посыпать подсушенным кунжутом.

Маринованный толстолобик с овощами

700 г филе толстолобика, 120–150 г огурцов, 100 г сладкого перца, 150 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 10 веточек кинзы, 40 мл уксуса, 40 мл соевого соуса, 15 г паприки, 2–3 г молотого черного перца, 3–5 г молотого острого перца, 10 г кунжута, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Филе сполоснуть, обсушить, удалить крупные кости и нарезать небольшими кусочками. Соединить уксус с солью и пропущенным через пресс чесноком, выложить в маринад рыбу, перемешать и поставить в холодильник на 2–2,5 часа. Лук нарезать полукольцами, огурцы – тонкими ломтиками, сладкий перец очистить от плодоножек и семян и нарезать тонкими полосками. Кинзу вымыть, обсушить, измельчить. Лук обжарить в масле до золотистого цвета, добавить огурцы, сладкий перец, перемешать и снять с огня. Влить соевый соус, всыпать кинзу и пряности. Овощным маринадом залить рыбу, перемешать, поставить сверху небольшой груз и выдержать в холодильнике не менее 4 часов. Маринованную рыбу можно подавать на стол сразу, а можно протушить, приготовить в микроволновке или пароварке. Готовое блюдо посыпать подсушенным на сковороде кунжутом.

Скумбрия в лимонном маринаде

400 г филе скумбрии, 80 г репчатого лука, 50 мл кукурузного масла, 120 мл лимонного сока, 3–5 г соли, 5 г сахара, 5 г приправы для моркови по-корейски, соевый соус по вкусу

Филе скумбрии очистить от крупных костей, сполоснуть, обсушить и нарезать полосками шириной до 2 см. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, добавить остальные ингредиенты для маринада, перемешать. Положить в маринад рыбу, накрыть крышкой и поставить в холодильник для маринования на 8-12 часов. Готовую маринованную рыбу можно сразу подавать на стол.

Сельдь, маринованная в винном уксусе

300–400 г филе сельди, 100 г репчатого лука, 60 мл растительного масла (лучше оливкового), 100 мл белого винного уксуса, 20 г сахара, 50 г соли, 20 г соуса чили, молотый черный и белый перец, соевый соус, зерна горчицы по вкусу

Филе сельди нарезать небольшими кусочками, удалить крупные кости, натереть солью и оставить при комнатной температуре на 1 час. Соединить сахар, соевый соус и винный уксус, немного подогреть и перемешать, чтобы сахар растворился. Затем добавить в маринад пряности и соус чили. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить лук с горячим маслом в маринад, перемешать. Сразу положить в него рыбу, перемешать. Поставить в холодильник для маринования примерно на 1 час.

Сельдь в маринаде с сельдереем и хреном

400–500 г филе сельди, 100 г корня сельдерея, 120 г репчатого лука, 4–5 г тертого корня хрена, 60 мл растительного масла,100 мл яблочного уксуса, 10 г соли, 4–5 г сахара, 5 г лимонной цедры, 4–5 г кориандра, зелень для подачи

Филе сельди очистить от крупных костей. Сельдерей натереть на мелкой терке. Лук очистить, нарезать полукольцами, соединить с сельдереем, тертым хреном, лимонной цедрой и кориандром. Соединить рыбу с луковой массой. В 100 мл горячей воды растворить соль, сахар, снять с огня, влить в рассол уксус и растительное масло (можно добавить черный перец горошком). Горячим маринадом залить рыбу, дать остыть и поставить в холодильник на 24 часа. При подаче рассол слить, рыбу украсить зеленью.

Сельдь в остром маринаде

400 г филе сельди, 250–300 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 25–35 г свежего острого перца без семян, 7–8 веточек укропа, 60 мл растительного масла, 40 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, 40 г сахара, 20 г соли, 5 г кориандра

Филе сельди вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок пропустить через пресс. Свежий острый перец нарезать кольцами. Укроп вымыть, обсушить, измельчить. Соединить лук, чеснок, свежий перец, зелень и все ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Положить рыбу в маринад, перемешать и мариновать 2 часа. После этого рыбу можно сразу подавать на стол или быстро обжарить с двух сторон в раскаленном масле.

Рыба в лимонном маринаде

1 кг филе рыбы, 5 г тертого корня хрена, 5 веточек петрушки, 70 мл растительного масла, 120 мл лимонного сока, 70 мл соевого соуса, 4 г молотого черного перца

Рыбное филе вымыть, обсушить, нарезать полосками. Взбить растительное масло с лимонным соком и соевым соусом. Добавить тертый корень хрена, измельченную петрушку, молотый перец, перемешать. Накрыть соус крышкой и выдержать 20–30 минут. Полученным маринадом залить рыбу. Мариновать не менее 30 минут. Затем провести термообработку на свое усмотрение.

Рыба в маринаде с горчицей и базиликом

700 г филе рыбы, 150 г репчатого лука, 3–4 веточки базилика, 80 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 10–20 мл лимонного сока, 60 мл соевого соуса, 20 г горчицы, 5 г молотого черного перца

Лук очистить, нарезать. Базилик вымыть, обсушить, нарубить. Соединить все ингредиенты для маринада в чаше блендера и измельчить до однородности. Готовым маринадом залить филе рыбы, мариновать не менее 40 минут. Затем провести термообработку на свое усмотрение.

Рыба в маринаде с белым вином

800 г филе рыбы, 1–2 зубка чеснока, 3 пера зеленого лука, 150 мл белого сухого вина, 40 мл кунжутного масла, 60–80 мл соевого соуса, 10 г лимонной цедры, 5 г кориандра, 3 г черного перца, 4 г белого перца

Филе рыбы вымыть, обсушить, нарезать полосками. Чеснок пропустить через пресс, соединить с измельченным зеленым луком. Соединить вино, кунжутное масло и соевый соус, перемешать до однородности. Всыпать пряности, перемешать. В маринад добавить луково-чесночную смесь, перемешать, выдержать 20 минут. Полученным маринадом залить рыбу. Мариновать не менее 40 минут. Затем провести термообработку на свое усмотрение.

Рыба в томатно-базиликовом маринаде

400 г филе рыбы (лучше кеты или лосося), 5 веточек базилика, 5 веточек кинзы, 10 г томатной пасты, 40 мл растительного масла, 15 мл уксуса, 20 мл соевого соуса, 10 г сахара, молотый черный перец, молотый перец чили и паприка по вкусу

Зелень вымыть и нарезать. В чаше блендера соединить все ингредиенты для маринада, измельчить в однородное пюре. Сахар должен полностью раствориться. Добавить рубленую зелень, перемешать. Рыбу вымыть, обсушить, нарезать полосками, залить маринадом, перемешать и поставить в холодильник для маринования примерно на 1 час. Затем вынуть рыбу из маринада и обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Рыба в чесночно-укропном маринаде

800 г рыбного филе, 70 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 30 г свежего перца чили, 5–7 веточек укропа, 60 мл растительного масла, 40–50 мл уксуса, 40 мл соевого соуса, 5 г сахара, 3 г молотого черного перца, соль по вкусу

Филе вымыть, обсушить, нарезать полосками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Острый перец очистить от семян и плодоножки, мелко нарезать. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарубить. Немного подогреть в сковороде растительное масло, выложить лук, чеснок, свежий перец и укроп. Добавить уксус, соевый соус, сахар, соль, молотый перец, тщательно перемешать. Снять маринад с огня, положить в него рыбу, перемешать, выдержать не менее 30–40 минут. Маринованную рыбу можно сразу подавать на стол, а можно обжарить, запечь или приготовить на пару.

Сельдь в томатном маринаде

500–600 г филе сельди, 150 г репчатого лука, 350 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 4 г острого красного перца, 3 г молотого черного перца, соль и сахар по вкусу

Филе сельди вымыть, обсушить. Лук очистить и нарезать полукольцами, обжарить на сковороде в разогретом растительном масле. Добавить томатную пасту, пряности, сахар и соль, перемешать. Снять с огня, влить уксус, перемешать. Приготовленным маринадом залить рыбу. Мариновать не менее 4 часов. Затем провести термообработку на свое усмотрение.

Рыба в остром перечном маринаде

500–600 г филе рыбы, 50 г свежего острого перца, 100 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 3–4 лавровых листа, 5 г кориандра, 10 г паприки, 3–5 г черного перца

Масло разогреть, добавить в него очищенный от семян и нарезанный кольцами острый перец, пряности, перемешать и через 30–40 секунд снять с огня. Дать маслу немного впитать аромат специй, влить уксус, соевый соус, можно добавить немного сахара, перемешать. Полученным маринадом залить филе рыбы, выдержать 2 часа. Затем приготовить рыбу в пароварке или обжарить в масле на сковороде.

Рыба в горчичном маринаде

500–600 г филе рыбы, 4 зубка чеснока, 20–25 г горчицы, 60 мл оливкового масла, 30 мл соевого соуса, сахар, паприка и черный перец по вкусу

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, измельчить, добавить горчицу и соевый соус, перемешать. Залить рыбу полученным маринадом, поставить в холодильник на 20 минут. В растительном масле немного обжарить пряности с сахаром, перемешать, снять с огня, дать постоять 5–7 минут. Добавить к рыбе пряное масло, перемешать и мариновать еще около 2 часов. Затем провести термообработку на свое усмотрение.

Рыба в имбирном маринаде

500 г филе рыбы, 2 зубка чеснока, 10 г свежего корня имбиря, 2 веточки базилика, 1 веточка чабреца, 350 мл соевого соуса, 50 мл рисовой водки, 40 мл сока лайма, 3 г цедры лайма, молотый перец чили по вкусу

Травы вымыть и измельчить. Добавить пропущенный через пресс чеснок, натертый на мелкой терке имбирь, сок и цедру лайма, перемешать. Затем добавить остальные ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Рыбу вымыть, обсушить, нарезать кусочками, залить маринадом, аккуратно перемешать. Накрыть емкость крышкой и выдержать в холодильнике не менее 40 минут. Маринованную рыбу можно сразу подавать на стол с рисом или пресными лепешками, а можно приготовить на пару или на гриле.

Рыба в пряном маринаде

500 г филе рыбы, 30 мл растительного масла, 50 мл белого вина, 50 мл воды, 50 мл лимонного сока, 50 мл соевого соуса, 10 г сахара, 2 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, кориандр, молотый черный и красный перец по вкусу

Рыбу вымыть, обсушить, нарезать порционными кусочками, полить лимонным соком, перемешать и дать постоять 30 минут. Воду подогреть, добавить сахар, пряности, перемешать, чтобы сахар растворился. Затем влить в смесь масло, вино, соевый соус, перемешать и залить рыбу полученным теплым маринадом. Выдержать в холодильнике 8-10 часов. Маринованную рыбу можно сразу подать на стол, а можно обжарить, приготовить на пару или на гриле.

Рыба, маринованная с травами

500 г филе рыбы, 2 зубка чеснока, 5 веточек петрушки, 5 веточек укропа, 10 веточек кинзы, 4–5 веточек сельдерея, 70 мл растительного масла, 20 мл лимонного сока, 50 мл уксуса, 70 мл соевого соуса, 5 г лимонной цедры, сахар, соль и черный перец по вкусу

Рыбу вымыть, обсушить, нарезать порционными кусочками шириной не более 2 см. Чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть и измельчить. Соль и сахар добавить в лимонный сок, перемешать, чтобы они полностью растворились. Зелень и чеснок положить в чашу блендера, влить лимонный сок с сахаром и солью, добавить все остальные ингредиенты для маринада и измельчить в пюреобразную массу. Рыбу залить полученным маринадом, перемешать и мариновать не менее 2 часов. Затем рыбу можно приготовить на гриле, в пароварке или обжарить на сковороде.

Рыба в маринаде с тмином

400 г филе рыбы, 80 мл растительного масла, 80 мл лимонного сока, 3 г чесночной соли, 5–7 г тмина, острый, белый, черный и красный перец по вкусу

Тмин и другие пряности растолочь в ступке. Взбить растительное масло с лимонным соком до однородности, добавить пряности и чесночную соль. Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, залить маринадом и выдержать не менее 5 часов. Маринованную рыбу можно сразу подавать на стол, а можно обжарить в сковороде или приготовить на гриле.

Рыба в маринаде с апельсином, лаймом и кинзой

400 г филе рыбы, 50 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 5 веточек кинзы, 60 мл оливкового масла, 70 мл апельсинового сока, 50 мл сока лайма, 5 г соли, 5 г тмина, 2 г кайенского перца, 3–4 г молотого черного перца, перец чили по вкусу

Лук очистить, мелко нарезать. Чеснок истолочь со специями. Кинзу вымыть, обсушить, измельчить. Соединить лук, кинзу и чеснок со специями, добавить все остальные ингредиенты для маринада, перемешать. Рыбу нарезать кусочками, залить маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 1 час. Такая рыба отлично подходит для запекания на гриле.

Рыба в апельсиновом маринаде

300–400 г филе рыбы, 4 зубка чеснока, 20 мл кунжутного масла, 60 мл апельсинового сока, 30 мл соевого соуса, 3–5 г сахара, молотый черный и белый перец по вкусу

Рыбу вымыть, обсушить, нарезать кусочками. Чеснок пропустить через пресс, добавить остальные ингредиенты для маринада, перемешать. Выложить в маринад рыбу, аккуратно перемешать, поставить в холодильник на 1 час. Маринованную рыбу можно приготовить на пару или на гриле. Если продлить маринование до 8-10 часов, то рыбу можно сразу подавать на стол.

Маринованные кальмары

400 г очищенных кальмаров, 100 г сладкого перца, 100 г моркови, 150 г репчатого лука, 2–3 зубка чеснока, 30 мл растительного масла, 20 мл винного уксуса, 40 мл соевого соуса, 5 г сахара, соль, молотый черный и белый перец по вкусу

Подготовленных кальмаров отварить в кипящей подсоленной воде 2 минуты, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить и нарезать соломкой. Сладкий перец очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкими полукольцами. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Очищенный лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить сладкий перец и морковь, обжарить все вместе, перемешивая, 2–3 минуты. Добавить пропущенный через пресс чеснок и все остальные ингредиенты, перемешать и снять с огня. Положить в овощную массу нарезанных кальмаров, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 8-10 часов. В процессе маринования желательно перемешать 4–5 раз.

Рыба в маринаде с орегано

400 г филе рыбы, 100 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 60 мл растительного масла, 50 мл апельсинового сока, 50 мл соевого соуса, 5 г орегано, 3 г мускатного ореха, кориандр, черный и красный перец по вкусу

Филе сполоснуть, обсушить, нарезать полосками шириной до 2 см. Чеснок пропустить через пресс, залить соевым соусом, перемешать. Добавить мелко нарубленный лук и все остальные ингредиенты для маринада, тщательно перемешать. Рыбу залить маринадом, накрыть крышкой и выдержать в холодильнике около 1 часа. Маинованную рыбу можно сразу подавать на стол, а можно приготовить на гриле или на пару.

Креветки в лимонном маринаде

300 г готовых очищенных креветок, 4–5 веточек петрушки, 60 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса, 50 мл лимонного сока, 3–5 г тертой лимонной цедры, 1–2 г молотого острого перца

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Взбить растительное масло с лимонным соком и соевым соусом до однородности. Добавить рубленую петрушку, цедру, молотый перец. Выложить в маринад готовых очищенных креветок, перемешать, выдержать не менее 40 минут.

Креветки в перечном соусе

300 г готовых очищенных креветок, 1–2 зубка чеснока, 20 мл кунжутного масла, 40 мл винного уксуса, 5 г сухой горчицы, 8-10 г паприки, 2 г молотого красного острого перца

Чеснок пропустить через пресс. Добавить все остальные ингредиенты для маринада, перемешать. Готовых очищенных креветок залить полученным маринадом, перемешать. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Корейские салаты и закуски

Салат из белокочанной и морской капусты

500 г белокочанной капусты, 150 г морской капусты, черный и душистый молотый перец, паприка, соль, зеленый лук, кунжутное масло по вкусу

Капусту мелко нашинковать, добавить соль и слегка перетереть руками, чтобы выделился сок. Сок отжать, всыпать пряности, перемешать. Затем добавить морскую капусту и измельченный зеленый лук, заправить кунжутным или другим растительным маслом и аккуратно перемешать.

Капустный салат с острой заправкой

1 кг капусты, 8-10 зубков чеснока, 8-10 перьев зеленого лука, 30 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 20 г сахара, 10 г соли, 15 г подсушенного кунжута, паприка и молотый черный перец по вкусу

Зеленый лук мелко нарубить, чеснок очистить и пропустить через пресс. Капусту очистить от покровных листьев, тонко нашинковать, посолить, полить уксусом, перемешать и оставить на 5 минут. Затем отжать руками сок. Добавить зеленый лук, чеснок, соевый соус, сахар, пряности, тщательно перемешать. Заправить салат растительным маслом и посыпать кунжутом.

Салат из капусты с луком

1 кг капусты, 120 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 60 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, 50–60 г соли, сахар, паприка, молотый черный перец и соевый соус по вкусу

Капусту очистить от покровных листьев, тонко нашинковать, посыпать солью, слегка перетереть руками и оставить на 2–3 часа. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать, всыпать к ним пряности, перемешать и добавить к капусте. Салат перемешать, немного утрамбовать, поставить под гнет и выдержать в прохладном месте 2 дня. Затем отжать капусту от маринада, сбрызнуть лимонным соком, заправить сахаром, соевым соусом и растительным маслом.

Кимчи из краснокочанной капусты и редьки

1 кг капусты, 1 кг редьки, 8-10 зубков чеснока, 10–12 перьев зеленого лука, 400 г петрушки, 20 г муки, 60 г соли, 40 г молотого красного перца

Капусту разобрать на листья, сполоснуть и нарезать полосками шириной около 5 см. Редьку очистить, нарезать тонкими пластинками, а затем полосками шириной 1–2 см. Лук нашинковать, чеснок мелко нарубить или пропустить через пресс. У петрушки удалить листья, стебли вымыть и нарезать кусочками длиной 4 см, немного посолить и дать постоять 30–40 минут. Соединить капусту, редьку, чеснок, зеленый лук и петрушку, добавить соль, красный перец, тщательно перемешать и выложить в посуду для засолки. Приготовить рассол. Муку развести в воде, чтобы не было комочков, поставить на огонь, довести до кипения, затем остудить и немного посолить. Размешать, чтобы соль растворилась. Залить рассолом овощи, накрыть емкость крышкой и поставить в прохладное место. Через 3 дня салат будет готов.

Кимчи с мясом

1 кг пекинской капусты, 200 г мяса (мякоть без жира), 120 г моркови, 8–9 зубков чеснока, соль, молотый красный перец и кориандр по вкусу

Капусту сполоснуть, положить в подсоленную воду, установить сверху пресс и выдержать 5 дней в прохладном месте. Затем кочан вынуть из рассола (на вкус капуста должна быть немного недосоленной), разрезать на четыре части. Натереть морковь на крупной терке или на терке для овощей по-корейски, добавить пропущенный через пресс чеснок, красный молотый перец, кориандр, тщательно перемешать. Мясо положить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, остудить и тонко нарезать. Соединить мясо с морковью, перемешать. Морковную начинку равномерно разложить между капустными листьями, залить подсоленной водой и держать на холоде или в холодильнике.

Кимчи из краснокочанной капусты

1 кг краснокочанной капусты, 200 г моркови, 8–9 зубков чеснока, 150–170 г рубленой петрушки, 45–50 мл растительного масла, 70 мл уксуса, 1 лавровый лист, 30–35 г сахара, соль и паприка по вкусу

Чеснок очистить и мелко нарезать. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Очищенную морковь нарезать тонкими кружочками или полукруглыми ломтиками. Соединить нашинкованную капусту, морковь, петрушку и чеснок. Приготовить маринад. Соединить 50 мл воды с растительным маслом, добавить лавровый лист, паприку, сахар, соль, поставить на огонь и довести до кипения. Снять с огня, влить уксус, перемешать. Полученным маринадом залить капусту с овощами, накрыть емкость полотенцем или завязать марлей. Мариновать при комнатной температуре 3 дня, а затем поставить в холодильник.

Закуска из капустных кочерыжек

700-1000 г капустных кочерыжек (7–9 шт.), 50–60 мл растительного масла, 30–40 мл соевого соуса, 50 г сахара, 20 г картофельного крахмала, соль, молотый черный перец, душистый перец и паприка по вкусу

Кочерыжки промыть, вытереть, нарезать дольками толщиной 3 мм, в каждой из которых сделать 3–4 насечки так, чтобы дольки напоминали петушиные гребешки. В кастрюле разогреть масло, положить в него нарезанные кочерыжки и жарить, пока ломтики не приобретут желтоватый цвет. Затем почти все масло слить, оставив 2–3 ст. л., влить в кастрюлю соевый соус, добавить сахар, соль и пряности, перемешать. Всыпать в кастрюлю крахмал, перемешать. Как только смесь загустеет, полить ломтики капусты растительным маслом – они приобретут красноватый цвет.

Горячий салат из капусты с грибами

500 г капусты, 30 г сушеных грибов, 70–80 мл растительного масла, 100 мл отвара от бобовых, паприка, душистый перец, кинза и соль по вкусу

Капусту очистить от покровных листьев, нарезать кубиками и обдать кипятком. Грибы вымочить в холодной воде 2–3 часа, затем откинуть на дуршлаг. В половине объема растительного масла обжарить душистый перец горошком и паприку, затем масло остудить и процедить. Остальное растительное масло разогреть, положить грибы и капусту, посолить, добавить 100 мл отвара от бобов (или некрепкого бульона) и тушить, периодически перемешивая. Влить растительное масло с ароматом специй и жарить до готовности. Подавать салат теплым, украсив зеленью кинзы.

Салат из капусты с креветками

500 г белокочанной капусты, 200–250 г очищенных креветок, 25 г топленого свиного жира, паприка, кориандр и соль по вкусу

Капусту тонко нашинковать. Очищенные креветки выложить на сковороду с растопленным свиным жиром, быстро обжарить. Затем добавить капусту и жарить на сильном огне, перемешивая. Когда капуста потемнеет и станет мягкой, посолить, добавить пряности, перемешать. Можно влить 20–30 мл портвейна. Подавать закуску горячей.

Кимчи из молодой капусты

1 кг молодой капусты, 8-10 зубков чеснока, 4–5 перьев зеленого лука, 5–8 г муки, 20–25 г соли, паприка и кардамон по вкусу

Капусту разобрать на листья, положить в подсоленную воду, выдержать при комнатной температуре 1–2 дня. Листья должны остаться недосоленными на вкус. Затем листья капусты сполоснуть, обсушить и нарезать полосками шириной 4–5 см. Добавить пропущенный через пресс чеснок, измельченный зеленый лук, паприку, кардамон. Можно добавить немного огурцов. Все тщательно перемешать, выложить в посуду для засолки и выдержать при комнатной температуре 2–3 часа. Муку размешать в небольшом количестве воды, довести до кипения, всыпать соль, перемешать. Влить мучной рассол в посуду с капустой. Накрыть емкость крышкой или завязать плотной тканью и поставить для хранения в прохладное место.

Салат из кольраби и моркови

300 г кольраби, 200 г моркови, 5–7 г свежего перца чили, 5 зубков чеснока, 30 мл растительного масла, 50–60 мл яблочного уксуса, 20 г сахара, 5–7 г соли, специи по вкусу

Кольраби и морковь очистить, нарезать тонкой соломкой или измельчить на терке для овощей по-корейски. Перец чили мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс и все добавить к овощам, перемешать. Приготовить салатную заправку: соединить специи, сахар, соль, масло и уксус, перемешать, чтобы сахар и соль полностью растворились. Полить салат заправкой, перемешать, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник минимум на 10 часов.

Салат из кольраби с морковью и свеклой

250 г кольраби, 200 г моркови, 200 г свеклы, 10 г корня имбиря, 2–3 зубка чеснока, 5–6 перьев зеленого лука, 50 мл кунжутного масла, 50 мл рисового уксуса, 20 мл устричного соуса, 20 г коричневого сахара, морская соль, кунжут и свежий перец чили по вкусу

Имбирь и чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Приготовить заправку: соединить масло, устричный соус, соль и сахар, добавить имбирь и чеснок. Морковь, кольраби и свеклу очистить. Кольраби и морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Свеклу также измельчить на терке, положить в холодную воду, добавить 50 мл рисового уксуса и дать постоять 15 минут. Затем слить со свеклы воду, откинуть на дуршлаг и добавить к измельченным овощам. Добавить в салат мелко нарезанный зеленый лук и перец чили, полить заправкой, перемешать, поставить в холодильник на 4–5 часов. Украсить готовый салат подсушенным кунжутом.

Кимчи из листьев салата

350–400 г листьев салата, 300 г редьки, 400 г зеленого лука, 8-10 зубков чеснока, 15 г корня имбиря, 200 мл воды, 150 г молотого красного перца, 150 г крупной соли, 20 г подсушенного кунжута, сахар и душистый перец по вкусу

Листья салата отделить от кочана, разрезать на 2–4 части в зависимости от размера, выдержать в подсоленной воде 3–5 минут, затем отряхнуть воду. Выложить листья в широкую посуду слоями, слегка посыпая солью. Выдержать при комнатной температуре 5–6 часов. Затем листья салата сполоснуть и обсушить. Редьку очистить, нарезать тонкими пластинками, а затем полосками длиной 4–5 см. Зеленый лук крупно нарубить. Чеснок пропустить через пресс, имбирь измельчить на мелкой терке. Красный перец развести в 200 мл теплой воды, тщательно перемешать. Соединить редьку, лук, чеснок и имбирь, добавить перечную массу, соль, сахар и кунжут, перемешать. Выложить немного массы на один салатный лист, накрыть следующим листом и таким образом сложить 6–8 листьев. Свернуть трубочкой и обернуть еще одним листом салата, чтобы начинка удерживалась внутри. Сложить полученные рулетики в большую емкость, залить оставшимся соусом, слегка прижать гнетом и накрыть крышкой. Выдержать при комнатной температуре 5–6 дней, а затем поставить для хранения в холодное место. При подаче разрезать рулеты на кусочки шириной 3–4 см.

Салат из маринованной петрушки

1 кг петрушки, 4–6 перьев зеленого лука, 2–3 зубка чеснока, 30 мл уксуса, 30–40 мл соевого соуса, 20 г сахара, 5 г соли, молотый черный перец, паприка и кориандр по вкусу

Мелко нарезать лук и чеснок. Петрушку очистить от листьев, оставив стебли, которые тщательно вымыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Добавить соль, сахар и уксус, тщательно перемешать, слегка прижать гнетом и оставить для маринования на 1 час. Затем добавить лук, чеснок, пряности, полить соевым соусом и перемешать.

Кимчи из петрушки

1 кг петрушки, 4–5 зубков чеснока, 10 перьев зеленого лука, 10 г муки, 100 г соли, 10 г молотого черного перца, паприка и душистый перец по вкусу

Лук и чеснок очистить, измельчить. Стебли петрушки очистить от листьев, вымыть, обсушить и нарезать на кусочки длиной 5–6 см. Посыпать стебли петрушки небольшим количеством соли, дать постоять 1–2 часа, затем сполоснуть в воде и обсушить. Уложить стебли петрушки в емкость для засолки, посолить, заправить специями, посыпать луком и чесноком, тщательно перемешать. Овощи разровнять, накрыть емкость крышкой, выдержать 3 часа. Развести в воде муку, чтобы не было комков, довести до кипения, остудить, залить петрушку и поставить в прохладное место. Можно добавить к петрушке 200–300 г капусты или дайкона.

Цветная капуста в молочном соусе

1 кг цветной капусты, 60 г сливочного масла, 250 мл молока, 20 г сахара, соль, кунжут и мускатный орех по вкусу

Капусту сполоснуть, разобрать на небольшие соцветия диаметром не более 4 см, посолить и слегка обжарить в 30 г растопленного сливочного масла. В кастрюле подогреть молоко, добавить остальное сливочное масло и сахар. В кипящее молоко опустить обжаренную капусту, посолить, добавить мускатный орех и довести до кипения, постоянно перемешивая. Подавать закуску горячей, присыпав тертым мускатным орехом и подсушенным кунжутом.

Салат из петрушки с острым перцем

1 кг петрушки, 100 г свежего красного острого перца, 15 мл уксуса, соль, сахар, соевый соус и пряности по вкусу

Петрушку очистить от листьев, стебли вымыть, обсушить, нарезать кусочками по 3–4 см, посолить, перемешать и дать постоять 20 минут. Затем стебли сполоснуть в прохладной воде, откинуть на дуршлаг, немного отжать. Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать очень тонкими полукольцами, обдать кипятком, затем холодной водой и дать воде стечь. Соединить петрушку, перец, заправить салат сахаром, уксусом и соевым соусом, добавить пряности по вкусу.

Салат из репчатого лука с яйцом

220–250 г репчатого лука, 2 яйца, 15–20 мл растительного масла, 25 мл соевого соуса, молотый черный перец, кориандр, мускатный орех и соль по вкусу

Яйца взбить с солью и поджарить на сковороде в растительном масле. Омлет остудить и нарезать тонкими полосками длиной 5–6 см. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить, перемешивая, в течение 1 минуты в разогретом растительном масле. Затем влить соевый соус, добавить пряности, соль, полоски омлета, аккуратно перемешать и выложить на тарелку. Готовый салат перед подачей желательно сбрызнуть душистым маслом и посыпать подсушенным кунжутом.

Кимчи из редьки (кактучи)

700 г редьки, 150 г мелких соленых креветок (по желанию), 60 г чеснока, 10 г корня имбиря, 5–7 перьев зеленого лука, 5–6 веточек петрушки, 20 г молотого красного перца, 15 г сахара, кунжут и соль по вкусу

Редьку вымыть, нарезать небольшими кубиками, обильно посыпать солью, перемешать и выдержать при комнатной температуре 1–1,5 часа. Затем промыть редьку в прохладной проточной воде, откинуть на дуршлаг. Зелень вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной около 3 см. Чеснок пропустить через пресс. Имбирь измельчить на мелкой терке. Соединить редьку с имбирем, чесноком и зеленью, добавить креветок, перец, сахар, перемешать. Затем всыпать подсушенный кунжут, перемешать еще раз, слегка утрамбовать. Емкость накрыть и выдержать при комнатной температуре 4 дня. Для хранения перенести в прохладное место.

Набаккимчхи (из редьки с грушей)

1 кг редьки, 300 г груш, 300 г петрушки, 10 перьев зеленого лука, 8–9 зубков чеснока, 5 г имбиря, 10 г молотого красного перца, 100 г соли

Редьку очистить, нарезать тонкими брусочками длиной около 2 см и толщиной 0,2–0,3 см. Груши вымыть, удалить кожуру и сердцевину и нарезать такими же брусочками. Зеленый лук вымыть, нарезать на кусочки длиной 2–4 см. Имбирь измельчить на мелкой терке, чеснок пропустить через пресс. Стебли петрушки вымыть, посолить и выдержать 20–30 минут, затем сполоснуть, обсушить и нарезать на части по 5–6 см. Редьку перемешать с молотым красным перцем, добавить грушу, петрушку и соль. Выложить в посуду для засолки, оставить при комнатной температуре на 1 час. Затем добавить лук, чеснок и имбирь, перемешать, залить подсоленной водой и дать настояться при комнатной температуре. Когда на поверхности начнет появляться пена, перенести в холодное место.

Салат из зеленой редьки

1 кг зеленой редьки, 100 г сахара, 5 г молотого черного перца, соль, зелень, зеленый лук и кориандр по вкусу

Редьку вымыть, очистить, нарезать тонкими пластинками, затем нарезать на полоски, посыпать сахаром, слегка перетереть руками и оставить на 10–15 минут, после чего слить сок. Добавить к редьке измельченную зелень и зеленый лук, соль, перец, кориандр и все тщательно перемешать. Можно сбрызнуть кунжутным маслом.

Закуска из редьки с чесноком

1 кг редьки, 5 зубков чеснока, 30–40 мл растительного масла, 35 мл уксуса, 15 г соли, красный перец, черный перец и кориандр по вкусу

Редьку вымыть, очистить, измельчить на крупной терке, оставить на 10–15 минут и отжать сок. Измельчить чеснок и добавить к редьке вместе с пряностями и уксусом. Залить кипящим растительным маслом, посолить, тщательно перемешать. Дать настояться 10–15 минут и подавать на стол.

Салат из редьки с морковью

1 кг зеленой редьки, 200–300 г моркови, 100 г репчатого лука-порея, 100–120 мл оливкового масла, 10 г соли, 15 г сахара, пряности по вкусу

Редьку и морковь вымыть, очистить, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Засыпать измельченные коренья солью, перетереть руками, выдержать 5-10 минут, затем отжать выделившийся сок и переложить овощи в салатник. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок – пластинками, добавить к кореньям. Всыпать соль, сахар, пряности, перемешать. Затем влить прокаленное масло, перемешать салат еще раз, дать остыть и подавать на стол. Можно посыпать измельченной зеленью или кунжутом.

Салат из дайкона

250 г дайкона, 80 г красного лука, 40 г свежего перца чили, 30–40 мл растительного масла, 10 мл винного уксуса, соль, соевый соус и кориандр по вкусу

Дайкон вымыть, очистить и измельчить на терке для моркови по-корейски. Посолить и через некоторое время отжать выделившийся сок. Свежий перец очистить от семян и нарезать тонкими полукольцами. Лук очистить и нарезать так же. Обжарить лук в масле в течение 1–2 минут до прозрачности. Соединить тертый дайкон и горячий лук, добавить соевый соус, кориандр, свежий перец, соль и уксус, тщательно перемешать. Выдержать салат в холодильнике 2–3 часа и подавать на стол. Украсить блюдо можно листьями салата, подсушенным кунжутом или кедровыми орешками.

Салат из дайкона с грибами

1 кг дайкона, 1 кг свежих грибов, 20–30 г крахмала, 250 мл воды, 50 мл белого сухого вина, 80 мл растительного масла, 30–40 г сахара, соль, молотый черный и душистый перец по вкусу

Развести крахмал в холодной воде. Дайкон вымыть, обсушить, нарезать тонкими пластинками, опустить в кипящую воду, проварить 3–4 минуты и откинуть на дуршлаг. Грибы вымыть, очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Разогреть в глубокой сковороде масло, обжарить в нем пластинки дайкона. Через 2–3 минуты добавить грибы и обжарить в течение 1–2 минут, перемешивая. Влить в сковороду вино, добавить соль, сахар, пряности и довести до кипения на сильном огне, затем сделать огонь минимальным и томить овощи 5 минут. После этого добавить в сковороду разведенный крахмал, перемешать и снять с огня. Готовое блюдо можно сбрызнуть душистым маслом и украсить зеленью.

Соленая закуска из редиса

1 кг редиса, 60 мл уксуса, 80 мл соевого соуса, 50 г соли, 50 г сахара

Редис вымыть, обрезать кончики, снять верхнюю цветную кожицу и нарезать полукруглыми ломтиками. Посыпать редис солью, дать постоять 20 минут, затем сполоснуть в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Добавить к измельченному редису соевый соус, сахар, уксус и тщательно перемешать. Можно при подаче добавить измельченную кинзу, пряности или обжаренные тонкие полукольца острого перца.

Закуска из репы с морковью

1 кг репы, 400 г моркови, 150–170 г репчатого лука, 120 мл растительного масла, 20 г сахара, 10–12 г соли, кунжут и другие пряности по вкусу, кунжут для подачи

Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Репу и морковь промыть, очистить и обсушить. Корнеплоды нарезать соломкой, посыпать солью и перетереть руками. Сложить в глубокую миску на 5–7 минут, потом отжать из корнеплодов сок. Добавить к кореньям лук, сахар, пряности, полить разогретым растительным маслом и перемешать. Через 2–3 минуты закуску можно подавать на стол. По желанию посыпать подсушенным кунжутом.

Салат из моркови с луком в соевом соусе

1 кг моркови, 100–130 г репчатого лука, 8–9 зубков чеснока, 100 мл растительного масла, 10 мл кунжутного масла, 80-100 мл уксуса, соевый соус, паприка, молотый черный перец, кунжут и соль по вкусу

Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой или измельчить на терке. Подготовленную морковь слегка посолить, залить уксусом и мариновать 30 минут. Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь маринаду и выложить морковь в большую миску или кастрюлю. Всыпать молотый черный перец, паприку, влить соевый соус, можно добавить сахар, тщательно перемешать. Лук очистить, нарезать крупными полукольцами, обжарить до темно-золотистого цвета на растительном масле, затем вынуть, а в луковое масло всыпать семена кунжута, перемешать и прогреть в течение 2 минут. Горячее масло с кунжутом влить в морковь, добавить пропущенный через пресс чеснок и кунжутное масло, перемешать, накрыть крышкой и дать салату остыть. Желательно выдержать салат на холоде 12–24 часа, а потом подавать на стол.

Морковно-луковый салат

1 кг моркови, 150 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 3–5 перьев зеленого лука, растительное масло, уксус, соль, паприка, кориандр и мускатный орех по вкусу

Вымыть и очистить морковь, измельчить на терке для овощей по-корейски. Тертую морковь щедро посолить, перемешать, дать постоять 10–15 минут, затем сполоснуть в воде и откинуть на дуршлаг. Морковь положить в миску, добавить пряности, соль, уксус, пропущенный через пресс чеснок и измельченный зеленый лук, перемешать. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить в морковь, перемешать. При подаче салат можно посыпать подсушенным кунжутом.

Салат из моркови с кальмарами

700–900 г кальмаров, 1 кг моркови, 80 г репчатого лука, 80 мл растительного масла, соевый соус, соль, паприка, кунжут, кориандр и черный перец по вкусу

Кальмаров очистить, промыть и отварить в подсоленной воде в течение 1–2 минут. Затем кальмаров вынуть, сполоснуть холодной водой и нарезать крупной соломкой. Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, дать постоять 6-10 минут и отжать сок. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле. Соединить кальмаров, лук, морковь, добавить соевый соус и тщательно перемешать. Затем всыпать перец, кунжут и пряности, еще раз перемешать. Поставить в холодильник на 8-12 часов.

Салат из моркови с курицей

1 кг моркови, 400 г куриного филе, 80 г репчатого лука, 7–8 зубков чеснока, 100 мл мясного бульона, 80 мл растительного масла, соевый соус, кунжут, уксус, соль и пряности по вкусу

Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать тонкими брусочками, положить на сковороду с раскаленным растительным маслом и быстро обжарить. Затем добавить к мясу лук, соевый соус и жарить, перемешивая, пока лук не станет золотистым. Влить в сковороду мясной бульон или горячую воду и тушить до готовности. Куриное мясо остудить. Очищенную морковь измельчить на терке или нарезать соломкой, слегка посолить, оставить на 40–60 минут, затем отжать сок. Соединить морковь с мясом, добавить пропущенный через пресс чеснок, подсушенный кунжут и уксус. Салат поставить в холодильник на 6-10 часов, чтобы он пропитался.

Горячий салат из моркови и сельдерея

1 кг моркови, 2,5 кг сельдерея (корни и черешки), 150–200 мл растительного масла, 50 мл водки, настоянной на лимонной цедре, 100 мл соевого соуса, соль, паприка и молотый черный перец по вкусу

Черешки сельдерея без листьев вымыть, обдать кипятком и откинуть на дуршлаг. Морковь и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, обдать кипящей водой, откинуть на дуршлаг и остудить. Раскалить на сковороде растительное масло, положить морковь и сельдерей (корни и черешки) и жарить, перемешивая, пока корнеплоды не станут мягкими. В конце жарки добавить водку, соевый соус, соль, пряности, перемешать. Подавать салат горячим. Можно посыпать подсушенными семенами кунжута или кедровыми орехами.

Салат из моркови со свининой и луком

1 кг моркови, 200 г свинины, 300 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 20–30 мл соевого соуса, 20 г сахара, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, 10–15 г кунжута, соль и кориандр по вкусу

Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски или нарезать соломкой. Добавить соевый соус, соль, молотый черный перец, паприку и кориандр, тщательно перемешать. Сахар соединить с 2 ст. л. воды, сварить сахарный сироп. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в раскаленном растительном масле до золотистого цвета. Свинину нарезать брусочками, добавить к луку, быстро обжарить, перемешивая. Лук и мясо соединить с морковью, перемешать, добавить пропущенный через пресс чеснок, сахарный сироп, кунжут, перемешать. Дать салату настояться минимум 3–4 часа.

Свекольный салат по-корейски

500 г свеклы, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 7 г соли, 7 г сахара, 5 г кориандра, черный перец и паприка по вкусу

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Чеснок пропустить через пресс. Свеклу вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. К свекле добавить чеснок, соль, сахар, влить уксус, перемешать и оставить мариноваться. В сковороде с толстым дном разогреть растительное масло, выложить лук, обжарить до прозрачности. Снять с огня, добавить пряности, перемешать. Выложить лук в емкость с маринованной свеклой, перемешать, накрыть крышкой и поставить под небольшой гнет. Выдержать салат в холодильнике 10–12 часов и подавать на стол.

Закуска из свеклы с фасолью

500 г свеклы, 300 г фасоли, 200 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 100 мл подсолнечного масла, острый перец, паприка, соль, соевый соус, лимонный сок и зелень по вкусу

Свеклу отварить и мелко нарезать. Фасоль замочить в воде, затем отварить до готовности, но следить, чтобы она оставалась плотной и не разварилась. Лук очистить и нарезать кубиками, чеснок измельчить. Лук обжарить в растительном масле до прозрачности, затем добавить чеснок, перемешать и снять с огня. Соединить свеклу, лук с чесноком и фасоль, посолить, добавить пряности, сбрызнуть соевым соусом и лимонным соком. Дать салату настояться 1 час в холодильнике, перед подачей к столу можно посыпать зеленью.

Закуска «Пикантные баклажаны»

1 кг баклажанов, 40–50 мл растительного масла, 20 мл уксуса, соль, паприка и молотая смесь пяти перцев по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и разрезать вдоль пополам. Сделать на кожуре крестообразные надрезы глубиной 6–8 мм, затем нарезать половинки полукруглыми ломтиками и подрумянить на сухой сковороде на среднем огне с двух сторон. Затем добавить масло, соль, пряности и жарить, переворачивая. Влить уксус, протушить 1–2 минуты и выложить баклажаны на блюдо. Можно присыпать измельченной зеленью или подсушенным кунжутом.

Баклажаны в кляре

1 кг баклажанов, 2 яйца, 75 г муки, 5 г молотого черного перца, 5 г паприки, 100–220 мл растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны вымыть, обсушить, удалить плодоножки и нарезать кружочками толщиной около 5 мм. Соединить соль и пряности, натереть смесью каждый кружочек, затем запанировать в муке. Яйца взбить, обмакнуть в них кружочки баклажанов, сразу выложить на сковороду с раскаленным маслом, обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Выложить на блюдо. Можно посыпать закуску кунжутом и мелко нарезанным чесноком, подавать лучше горячей.

Баклажаны в соевом соусе

1 кг баклажанов, 15 зубков чеснока, 150 мл растительного масла, 70–80 мл мясного бульона, 40 мл соевого соуса, 5 г молотого черного перца, 5 г молотого красного перца (или смеси перцев), соль по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на две части и положить в кипящую воду. Отварить до полуготовности, затем откинуть на дуршлаг, дать остыть, отжать воду и нарезать соломкой. Разогреть в сковороде растительное масло, выложить баклажаны и обжарить, перемешивая. Затем добавить мясной бульон, соевый соус, перец, соль, измельченный чеснок и тушить, перемешивая, до готовности. Жидкость должна полностью выпариться. Блюдо подавать горячим, украсив измельченной зеленью.

Салат из баклажанов со сладким перцем

500 г баклажанов, 150 г зеленого сладкого перца, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 70 мл оливкового масла, 2 л воды, 150 мл уксуса, 20 г сахара, 20 г соли, зелень петрушки, черный перец, паприка, кориандр, соль и мускатный орех по вкусу

Довести воду до кипения, всыпать соль, сахар, влить уксус. Баклажаны нарезать кубиками и варить в полученном маринаде 7–8 минут, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Перец очистить от семян, удалить плодоножки и нарезать полукольцами. Морковь очистить и измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук очистить и нарезать полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Соединить овощи и зелень, добавить пряности, соль и подогретое оливковое масло, тщательно перемешать. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 6–8 часов.

Закуска из баклажанов с травами

400 г баклажанов, 200 г помидоров, 1 лук-порей, 5 перьев зеленого лука, 2–3 зубка чеснока, 20 г свежего острого перца, 6 веточек петрушки, 3 веточки орегано, 5 листьев салата, 60 г муки, растительное масло, молотый черный перец, паприка и соль по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 1 см, сполоснуть в холодной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. Каждый кружочек натереть смесью соли и пряностей, запанировать в муке и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Приготовить соус. Помидоры окунуть в кипящую воду, затем в холодную, снять кожицу и измельчить вместе со свежим острым перцем и чесноком с помощью комбайна или мясорубки. Посолить, добавить пряности, тщательно перемешать. Зелень промыть и измельчить. Баклажаны полить приготовленным томатным соусом и посыпать зеленью.

Фаршированные баклажаны с имбирем

1 кг баклажанов, 400 г мякоти свинины без жира и пленок, 80-100 г репчатого лука, 70 г свежего имбиря, 5–6 перьев зеленого лука, 7 яиц, 70 г муки, 70 мл рисовой водки, 150–200 мл растительного масла, соевый соус, соль, паприка, молотый черный перец и кориандр по вкусу

Репчатый лук очистить и нарезать мелкими кубиками, зеленый лук нарубить. Свинину вымыть, обсушить и очень мелко нарезать. К мясу добавить яичные желтки, рисовую водку, растительное масло, соевый соус, измельченный имбирь, лук, пряности, посолить и тщательно перемешать. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, очистить от кожуры и нарезать кружочками толщиной 5 мм. На половину кружочков положить мясной фарш, накрыть оставшимися кружочками, присыпать мукой, окунуть во взбитые с разведенным крахмалом яичные белки и обжарить с двух сторон в раскаленном растительном масле. Затем переложить баклажаны на другую сковороду, неплотно прикрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне.

Баклажаны, фаршированные свининой и овощами

500 г баклажанов, 300 г свинины, 250 г помидоров, 200 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 60–80 мл растительного масла, молотый красный перец, черный перец, кориандр, мускатный орех, соль, соевый соус и зелень по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать каждый вдоль на две половинки и удалить ложкой мякоть, оставив стенки толщиной 5–8 мм. Половинки посолить, выдержать 10–15 минут, промыть в холодной воде и обсушить. Мякоть баклажанов промыть в холодной воде, отжать, нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать, добавить к мякоти баклажанов, обжарить все вместе. Нежирную свинину нарезать очень мелко, добавить к овощам, влить соевый соус, посолить и тушить, перемешивая, до готовности. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Полученный фарш, помидоры, соль и пряности тщательно перемешать. Половинки баклажанов заполнить этой начинкой, выложить на разогретую сковороду с растительным маслом, накрыть крышкой и жарить на среднем огне, пока выделившаяся жидкость не выпарится. При подаче посыпать измельченной зеленью.

Цукини, фаршированные грибами

300 г цукини, 150 г шампиньонов, 100 г помидоров, 50 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 50–60 мл растительного масла, соль, перец, паприка и зелень по вкусу

Цукини вымыть, очистить от кожуры, разрезать вдоль на две части, аккуратно вырезать мякоть, оставив стенки толщиной 8-10 мм. Мякоть цукини нарезать кубиками. Лук очистить, мелко нарезать, чеснок измельчить. Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук обжарить на растительном масле до прозрачности, добавить мякоть цукини и жарить еще 5–7 минут. Всыпать грибы, чеснок, соль, пряности, зелень, перемешать и жарить, перемешивая, 4–5 минут. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кружочками. Половинки цукини отварить в подсоленной воде до полуготовности, обсушить, наполнить полученной начинкой. Сверху положить кружочки помидоров. Цукини выложить на сковороду с разогретым маслом, накрыть крышкой и жарить до готовности – чтобы жидкость выпарилась. В конце готовки можно посыпать цукини молотым красным перцем и подсушенным кунжутом.

Закуска из кабачков

1 кг кабачков, 8 зубков чеснока, 5 яиц, 100 г муки, 50 мл соевого соуса, 50 г свиного жира, кунжут, молотый черный перец, паприка, кориандр и соль по вкусу

Кабачки с нежной мякотью без семян вымыть, обрезать плодоножки и нарезать соломкой длиной около 7 см. Приготовить кляр из муки, яиц и небольшого количества воды, добавить соль и специи. Разогреть на сковороде свиной жир. Кабачки обмакнуть в кляр, выложить на сковороду, разровнять, залить оставшимся кляром. Жарить получившийся омлет с двух сторон до золотистого цвета. Чеснок пропустить через пресс, соединить с соевым соусом. Готовый омлет с кабачками нарезать ломтиками, посыпать кунжутом и подавать вместе с чесночным соусом.

Кабачки в молочном соусе

1 кг кабачков, 300 мл молока, 4 яйца, 50 мл растительного масла, 30 мл соевого соуса, паприка, молотый черный перец, кориандр и соль по вкусу

Кабачки вымыть, снять кожуру, нарезать кубиками со стороной около 2 см, опустить в подсоленную воду и отварить почти до готовности. Воду слить, кабачки немного отжать. Яйца взбить с соевым соусом, вылить на сковороду с разогретым маслом и жарить, перемешивая, до готовности. В сковороду к яичной массе выложить кабачки, залить горячим молоком и тушить на слабом огне 5–6 минут. Затем всыпать перец, паприку, кориандр и соль, перемешать. Подавать кабачки вместе с полученным соусом.

Закуска из кабачков с зеленым луком

1 кг кабачков, 10–12 зубков чеснока, 30 г свежего красного острого перца, 8-10 перьев зеленого лука, 30–40 мл растительного масла, 6–8 г подсоленного кунжута, молотый черный перец, кориандр и соль по вкусу

Кабачки вымыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на две части, а затем каждую половинку нарезать полукруглыми ломтиками и присыпать солью. Через 10 минут руками немного отжать сок из кабачков. В кастрюлю влить растительное масло, положить кабачки и тушить, перемешивая, на сильном огне. Перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами. Добавить мелко нарубленный чеснок, зеленый лук, кунжут, молотый перец, кориандр и соль, перемешать. Кабачки снять с огня, посыпать полученной пряной смесью, перемешать и остудить.

Закуска из кабачков с помидорами и луком

1 кг кабачков, 150 г помидоров, 150–160 г репчатого лука, 50 г муки, 80 мл растительного масла, соль, черный перец, душистый перец, паприка, укроп и петрушка по вкусу

Кабачки вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной не более 1 см. Натереть кабачки солью, оставить на 10–15 минут, потом руками слегка отжать сок. Кабачки запанировать в муке и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить отдельно в растительном масле до золотистого цвета. Снять с огня, добавить измельченную зелень и специи, перемешать. Выложить луковую массу на кружочки кабачков. Помидоры нарезать дольками и украсить ими кабачки.

Салат из огурцов с имбирем

500 г огурцов, 10 г имбиря, нарезанного тонкими лепестками, 3–4 мл уксуса, 70 г сахара, соль по вкусу

Огурцы вымыть, при необходимости очистить от кожуры и сделать надрезы на ¾ диаметра плодов. Огурцы выложить в тарелку, посыпать солью и оставить на 40–60 минут. Выделившийся сок слить. Вложить в надрезы пластинки имбиря, посыпать сахаром и залить уксусом. Огурцы накрыть тарелкой или блюдцем, установить небольшой груз и через 20–30 минут подавать на стол.

Закуска из жареных огурцов с зеленью

500 г огурцов, 2 зубка чеснока, 5 г свежего острого красного перца, 4 пера зеленого лука, 10 мл растительного масла, 10 мл соевого соуса, кунжут, кориандр и соль по вкусу

Зеленый лук нарезать, чеснок пропустить через пресс, острый перец нарезать тонкими полукольцами. Огурцы вымыть, разрезать вдоль на половинки, а затем нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. Посыпать огурцы солью и оставить на 10 минут. Когда они пустят сок, слить его, огурцы сполоснуть в холодной воде, отжать. На разогретую сковороду вылить масло, выложить огурцы, слегка поджарить. Заправить соевым соусом, посыпать кунжутом, кориандром, измельченным свежим перцем и чесноком, перемешать и через 1–2 минуты снять с огня. Смесь остудить, положить в салатник, посыпать луком.

Закуска из огурцов с луком и чесноком

500 г огурцов, 80-100 г репчатого лука, 80 г чеснока, 60 г свежего острого перца, соль, молотый черный перец, зелень и уксус по вкусу, растительное масло для жарки

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, пересыпать солью, накрыть салфеткой и выдержать под гнетом 50–60 минут. Затем сполоснуть огурцы в холодной воде, отжать, переложить в салатницу. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить до прозрачности в растительном масле. Добавить пропущенный через пресс чеснок, измельченный острый перец, соль, молотый черный перец, уксус, перемешать. Добавить смесь в салатник к огурцам, перемешать, украсить зеленью и подать на стол.

Закуска из огурцов с острым перцем

1 кг огурцов, 50–60 г красного острого перца, 100–120 мл растительного масла, 30 мл уксуса, 40 г сахара, соль, кардамон, черный и душистый перец горошком по вкусу

Огурцы вымыть, очистить от кожуры, нарезать небольшими брусочками, а кожуру – тонкой соломкой. Нарезанную кожуру посыпать солью, оставить на 20–30 минут, затем отжать сок и добавить к нарезанным огурцам. Огурцы посыпать сахаром, полить уксусом и хорошенько перемешать. В разогретом растительном масле прокалить горошины кардамона и душистого перца, затем масло процедить и обжарить в нем нарезанный полосками острый перец. Выложить перец к огурцам, залить маслом, в котором он жарился, тщательно перемешать. Салат отлично сочетается с мясными блюдами.

Освежающий салат из огурцов

500 г небольших огурцов, 2 зубка чеснока, 5–7 перьев зеленого лука, 20 мл уксуса, 20 мл соевого соуса, соль, молотый черный перец, свежий красный перец и кунжут по вкусу

Зеленый лук мелко нарубить, чеснок измельчить. Огурцы вымыть, обсушить, натереть крупной солью и через 5–8 минут сполоснуть в прохладной воде. Затем разрезать огурцы вдоль пополам, а потом – по диагонали на тонкие полукруглые ломтики. К нарезанным огурцам добавить чеснок, лук, кунжут, уксус, соевый соус, перемешать и выложить в салатницу. Посыпать тонко нарезанным свежим острым красным перцем и молотым черным перцем.

Закуска из огурцов

500 г небольших огурцов (5–6 см длиной), 60–70 мл винного уксуса, 30–35 г сахара, соль, оливковое масло и имбирь по вкусу

Сахар и соль растворить в уксусе. Огурцы вымыть, разрезать вдоль на ломтики, посыпать имбирем, залить уксусным раствором и оливковым маслом, выдержать 30 минут в холодном месте, после чего можно подавать на стол.

Салат из огурцов с говядиной

500 г свежих небольших огурцов, 350–400 г говядины, 100 г моркови, 150 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, уксус, красный молотый перец, кардамон, соль, растительное масло и сливочное масло по вкусу

Мясо без жира и пленок разобрать на волокна, обжарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до прозрачности. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, обжарить отдельно. Огурцы нарезать кружочками и обжарить на сливочном масле до прозрачности. Соединить все подготовленные продукты, сбрызнуть уксусом, добавить пропущенный через пресс чеснок, молотый перец, кардамон, соль, перемешать. Салат полить раскаленным растительным маслом, перемешать и выдержать в холодильнике 3–4 часа.

Салат овощной с грибами

500 г помидоров, 700 г цветной капусты, 500 г стручковой фасоли, 100 г сушеных грибов, 50 мл соевого соуса, 200 мл кунжутного масла, 70 г крахмала, соль и душистый перец по вкусу, подсушенный кунжут для подачи

Грибы замочить в холодной воде, отжать и нарезать ломтиками. Помидоры вымыть, опустить на 30 секунд в кипяток, затем обдать холодной водой, снять кожицу и вырезать плодоножки. Очищенные помидоры нарезать дольками. Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Стручки фасоли перебрать, удалить кончики и прожилки, нарезать кусочками длиной 4–5 см, залить кипятком на 2–3 минуты, затем воду слить. Душистый перец положить в разогретое кунжутное масло, подержать в нем 20–30 секунд и процедить. Соединить помидоры, цветную капусту, стручковую фасоль и грибы. Выложить смесь на сильно разогретую сковороду, добавить соевый соус, соль и довести до кипения, перемешивая. Затем струйкой влить к овощам разведенный в холодной воде крахмал и кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем. Жарить, перемешивая, 1 минуту. Посыпать подсушенным кунжутом и подать на стол.

Салат из помидоров с густым молочным соусом

1 кг плотных помидоров, 250 мл молока, 70 г крахмала, соль, паприка, кориандр и мускатный орех по вкусу

Помидоры вымыть, обдать кипятком, окунуть в холодную воду, затем снять кожицу, разрезать, удалить семена и нарезать на 6–8 частей. В молоко добавить соль и развести в нем крахмал. Вскипятить 100 мл воды, опустить в нее помидоры и, когда вода снова закипит, влить в кастрюлю подготовленную молочную смесь. Варить, непрерывно помешивая. Как только крахмал загустеет, добавить пряности и посолить по вкусу. При подаче можно украсить измельченной зеленью.

Салат из огурцов с курицей

800 г огурцов, 250 г куриного филе, 1–2 зубка чеснока, 4–5 перьев зеленого лука, 1 небольшое яйцо, 8-10 мл растительного масла,10–15 мл соевого соуса, 20–25 мл уксуса, 10–15 г сахара, 10–12 г соли, 10–15 г горчицы, кунжут, острый красный и черный перец по вкусу

Куриное филе вымыть, обсушить, отварить в подсоленной воде почти до готовности, остудить и разобрать на волокна. Свежие огурцы нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. Лук и чеснок измельчить. Соединить курятину, огурцы, чеснок, лук. Добавить в салат растительное масло, соевый соус, уксус, сахар, соль, горчицу и пряности, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 2 часа. Яйцо взбить, приготовить тонкий омлет. Перед подачей украсить салат тонкими полосками омлета.

Салат из огурцов с курицей и щавелем

250–300 г огурцов, 200 г куриного филе, 100 г сладкого перца, 100–120 г красного лука, 3 зубка чеснока, 10–12 листьев щавеля, 30 мл растительного масла, 10–15 мл лимонного сока, сахар, соль, молотый черный перец, мускатный орех, кориандр, зелень укропа и петрушки по вкусу

Куриное филе вымыть, обсушить, положить на лист фольги, полить растительным маслом, посыпать солью и молотым черным перцем. Мариновать 20–30 минут. Затем завернуть в фольгу и запекать в духовке до готовности. Остывшее филе нарезать пластинками толщиной около 5 мм. Овощи вымыть. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Сладкий перец и лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Соединить мясо и нарезанные овощи, добавить соль, сахар, пряности, заправить смесью лимонного сока и растительного масла, аккуратно перемешать.

Помидоры по-корейски

1 кг зеленых помидоров, 100 г сладкого перца, 4–5 зубков чеснока, 50 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 50 г сахара, 20 г соли, 5 г паприки, черный и душистый молотый перец, зелень по вкусу

Помидоры вымыть, вырезать плодоножки, нарезать дольками. Сладкий перец вымыть, удалить семена и плодоножки, нарезать соломкой. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Зелень нарубить. Соединить помидоры, перец, чеснок и зелень, залить растительным маслом и уксусом, посыпать сахаром, солью, добавить пряности, перемешать. Накрыть емкость с салатом крышкой и поставить в холодильник минимум на 8 часов.

Помидоры, фаршированные креветками и ветчиной

1 кг помидоров, 300 г корейки, 80 г ветчины, 70–80 г отварных грибов, 150 г очищенных креветок, 3 яйца, 30 г крахмала, 5–7 мл коньяка, 50 г томатной пасты, паприка, кориандр, соевый соус, соль и сахар по вкусу, растительное масло для жарки

Помидоры вымыть, обсушить, аккуратно вырезать плодоножки, разрезать помидоры на две части и удалить мякоть с семенами. Мелко нарезать корейку, ветчину, отварные грибы и креветок. К мясной смеси добавить слегка взбитые яичные белки, коньяк, посолить по вкусу, перемешать. Полученной начинкой наполнить половинки помидоров, посыпать крахмалом и смазать взбитым яичным желтком. Растительное масло разогреть в сковороде, выложить фаршированные помидоры и обжарить со всех сторон в течение 2–3 минут. Затем залить помидоры смесью томатной пасты, соевого соуса, сахара и пряностей, тушить на среднем огне до готовности. При подаче сбрызнуть душистым растительным маслом.

Жареные помидоры

1 кг помидоров с плотной мякотью, 200 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 50–70 мл растительного масла, 15–20 г сахара, соль и паприка по вкусу

Помидоры вымыть, обдать кипящей водой, затем окунуть в холодную воду, снять кожицу, вырезать плодоножки и разрезать на небольшие дольки. Лук очистить, нарезать кубиками, чеснок измельчить. Растительное масло раскалить на сковороде, обжарить лук и мелко нарезанный чеснок. Затем добавить кусочки помидоров и жарить на сильном огне 2–3 минуты, постоянно перемешивая. В конце посолить, посыпать сахаром, паприкой и через 1 минуту снять с огня.

Закуска из помидоров и яиц

1 кг помидоров, 6–7 яиц, 120–140 мл растительного масла, соль, паприка и кориандр по вкусу, кунжут и зелень для подачи

Помидоры вымыть, обсушить, удалить плодоножки и нарезать дольками. Яйца взбить с солью, вылить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить, постоянно перемешивая, чтобы образовались омлетные комочки. Затем добавить к яйцам помидоры, посыпать солью, пряностями, обжарить, перемешивая, еще 2–3 минуты и снять с огня. При подаче можно посыпать закуску поджаренным кунжутом и измельченной зеленью.

Закуска из помидоров со сладким перцем

700–800 г небольших помидоров, 600 г сладкого перца, 40–50 г муки, 100 мл растительного масла, кинза, зеленый лук, соль, паприка, мускатный орех и кориандр по вкусу

Помидоры вымыть, обсушить, вырезать плодоножки и нарезать дольками. Вымыть сладкий перец, выложить на противень и запекать в духовке до полуготовности. Снять с перца кожицу, удалить семена, нарезать полосками, запанировать в муке, выложить в разогретое растительное масло и обжарить со всех сторон. В другой сковороде обжарить в кипящем масле помидоры так, чтобы выпарилась влага. Добавить к помидорам обжаренный перец, соль, пряности и жарить, осторожно перемешивая, 1 минуту. Готовое блюдо посыпать измельченной кинзой и зеленым луком.

Жареные помидоры в соусе

1 кг помидоров, 40 г репчатого лука, 6 яиц, 300 г крахмала, 300 мл куриного бульона, 300 мл растительного масла, 4–5 г молотого имбиря, паприка, мускатный орех и соль по вкусу

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной около 1 см. Лук очистить и нарезать полукольцами. Яйца взбить. 20 г крахмала развести в небольшом количестве воды. Остальной крахмал насыпать ровным слоем в тарелку, запанировать в нем кружочки помидоров, обмакнуть каждый кружочек во взбитые яйца и выложить на сковороду с раскаленным растительным маслом. Жарить с двух сторон до золотистого цвета, а затем выложить на тарелку. Сковороду очистить и снова поставить на огонь, разогреть немного масла и обжарить в нем лук до прозрачности, посыпать его имбирем, перемешать, вынуть из масла и выложить на помидоры. В сковороду влить куриный бульон, добавить соль, пряности и разведенный в небольшом количестве воды крахмал. Перемешать, довести до кипения и проварить до загустения. Помидоры с луком полить соусом и подать на стол.

Салат из сладкого перца

1 кг красного сладкого перца, 100–120 мл соевого соуса, растительное масло, молотый черный перец, кунжут и паприка по вкусу

Перец промыть, удалить плодоножки и семена, разрезать вдоль на две части и нарезать тонкими полукольцами. Выложить в дуршлаг, обдать горячей водой, затем холодной и обсушить. В сковороде разогреть масло, выложить перец и жарить 2–4 минуты, перемешивая. Затем добавить соевый соус, пряности и тушить до готовности.

Салат из сладкого перца с зеленым луком

1 кг красного перца, 5–6 перьев зеленого лука, 8-10 зубков чеснока, 10–15 г кунжута, 50–60 мл растительного масла, 10 мл уксуса, 100 мл соевого соуса, 1 кубик концентрированного куриного бульона, соль по вкусу

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полукольцами. Опустить перец на 30–40 секунд в кипящую подсоленную воду, затем обдать холодной водой и откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать зеленый лук и чеснок. Добавить кунжут, уксус, соевый соус, измельченный кубик концентрированного куриного бульона, перемешать. Подготовленный перец соединить с полученной заправкой, полить раскаленным растительным маслом, перемешать и дать постоять 20 минут.

Закуска из перца с помидорами

1 кг красного сладкого перца, 200 г помидоров, 6–8 зубков чеснока, 50 г сахара, соль, молотый черный перец и паприка по вкусу, растительное масло для жарки

Перец вымыть, обсушить, удалить семена и плодоножки, нарезать полосками или полукольцами. Приготовить соус. Помидоры опустить в кипяток на 30 секунд, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Очищенные помидоры нарезать дольками, положить на сковороду с небольшим количеством растительного масла, посыпать солью, сахаром и тушить, перемешивая, чтобы получилась однородная масса. В конце добавить пряности, измельченный чеснок, перемешать и снять с огня. Нарезанный сладкий перец залить полученным горячим соусом, перемешать и остудить. Можно протушить перец в соусе несколько минут.

Пряный перец в медовом соусе

400 г сладкого перца, 50 г оливок без косточек, 2 зубка чеснока, 2 веточки орегано, 4–5 перьев зеленого лука, 100 мл растительного масла, 40–50 мл яблочного уксуса, 20 г меда, острый перец, соль или соевый соус по вкусу

Сладкий перец вымыть, обсушить, удалить семена и плодоножки, разрезать вдоль на 2 части. Противень смазать маслом, выложить на него перец и запекать в духовке примерно 10–15 минут. Затем дать перцу остыть и снять с него кожицу. Приготовить соус. Соединить растительное масло, уксус, мед, тщательно перемешать. Добавить пропущенный через пресс чеснок, мелко нарубленные орегано и зеленый лук, соль (или соевый соус) и острый перец, перемешать. Оливки нарезать колечками, добавить в соус, перемешать. Выложить соус в половинки перцев и поставить в холодильник на 1–2 часа.

Салат из спаржевой фасоли с морковью

300 г спаржевой фасоли, 200 г моркови по-корейски, 100 г лимона, паприка, молотый черный перец, растительное масло, соль и кинза по вкусу

Спаржевую фасоль вымыть, удалить хвостики, разрезать на кусочки длиной 3–4 см. Отварить фасоль в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Из лимона выжать сок, полить фасоль, перемешать. Добавить морковь по-корейски, паприку, молотый черный перец, соль, заправить растительным маслом и перемешать. Подавать, украсив зеленью кинзы.

Салат из стручковой фасоли с морковью и грибами

100 г стручковой фасоли, 100–120 г свежих шампиньонов, 100–120 г моркови по-корейски, 10 оливок без косточек, 5 г кунжута, молотый черный перец, кориандр и соль по вкусу, растительное масло для жарки

Фасоль вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной около 4 см и обжарить в растительном масле до готовности. В конце жарки посолить. Небольшие шампиньоны вымыть, обсушить, разрезать на 4 части и обжарить на растительном масле до готовности, посолить и дать остыть. Оливки нарезать колечками. Соединить обжаренную фасоль, обжаренные грибы, морковь по-корейски и оливки, добавить соль, пряности, перемешать и дать настояться в течение 2 часов. Затем посыпать салат кунжутом и подать на стол.

Салат из фасоли с морковью

200 г белой фасоли, 200 г моркови по-корейски, 100 г репчатого лука, 6 веточек петрушки, соевый соус, молотый черный перец, паприка, кориандр и мускатный орех по вкусу

Фасоль перебрать, вымыть, замочить в воде на ночь, затем отварить до готовности. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Добавить к луку морковь по-корейски, а через 2–3 минуты – отварную фасоль, аккуратно перемешать и снять с огня. Добавить в салат измельченную петрушку, соевый соус, пряности, перемешать и подать на стол.

Салат из стручковой фасоли с морской капустой

300 г стручковой фасоли, 200 г моркови по-корейски, 200 г маринованной морской капусты, 30 мл растительного масла, 50 мл сока лимона, 30 мл соевого соуса, соль, паприка, кориандр, кунжут и зеленый лук по вкусу

Спаржевую фасоль промыть, удалить кончики, разрезать на кусочки длиной 3–4 см. Опустить фасоль в подсоленную кипящую воду и варить 5–7 минут. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, чтобы фасоль не потеряла цвет, дать воде стечь. Полить фасоль свежевыжатым лимонным соком, перемешать. Добавить к фасоли морковь, морскую капусту, измельченный зеленый лук, пряности, заправить растительным маслом и соевым соусом, перемешать. Готовый салат посыпать подсушенным кунжутом и поставить в холодильник минимум на 4 часа.

Фасоль по-корейски

350 г фасоли, 200 г моркови, 200 г красного лука, 3–4 г тертого корня имбиря, 50 мл растительного масла, 15 мл уксуса, 20–30 мл соевого соуса, молотый черный перец, кориандр, мускатный орех, чеснок, сахар и соль по вкусу

Фасоль замочить на 6–8 часов в холодной воде, затем воду слить, фасоль отварить до готовности. Следить, чтобы она осталась целой и плотной, не разварилась. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. В 50 мл охлажденной кипяченой воды растворить сахар и соль, добавить уксус и 30 мл растительного масла, перемешать. Лук залить маринадом, оставить на 20–30 минут, затем отжать. Морковь очистить, нашинковать тонкой соломкой, добавить сахар, соль, пряности, слегка перетереть руками. Полить морковь разогретым оставшимся растительным маслом, перемешать. Соединить отварную фасоль, морковь и маринованный лук, заправить соевым соусом, перемешать. Салат поставить в холодильник на 4–6 часов.

Салат из картофеля «Камди-ча»

500 г картофеля, 120 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 80 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса, 5-10 мл рисового уксуса, паприка, молотый черный перец и кориандр по вкусу, зелень для подачи

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой толщиной не более 3 мм, залить холодной водой, выдержать 5–8 минут и слить воду. Выложить картофель в кастрюлю с кипящей водой и варить до полуготовности – внутри картофель должен быть немного сыроват. Откинуть картофель на дуршлаг, дать воде стечь. К картофелю добавить пропущенный через пресс чеснок и пряности. Лук очистить, нарезать полукольцами. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук на сильном огне. Жареный лук вместе с маслом влить к картофелю, перемешать. Заправить салат рисовым уксусом и соевым соусом. Подавать на стол, украсив зеленью.

Картофельный салат с чесноком

1 кг картофеля, 300 г листьев салата, 10 зубков чеснока, 25 г крахмала, 10–15 мл соевого соуса, 2–3 г молотого имбиря, паприка, черный перец и соль по вкусу, растительное масло для жарки

Картофель очистить, нарезать кубиками со стороной около 1,5 см. Листья салата вымыть, обдать горячей водой, затем холодной, обсушить и мелко нашинковать. Растительное масло прокалить, обжарить в нем кубики картофеля, перемешивая, до золотистого цвета, вынуть их и выложить на тарелку. В оставшееся в сковороде масло всыпать имбирь и положить очищенные зубчики чеснока. Через 30 секунд добавить в масло обжаренный картофель и нашинкованный салат. Жарить все вместе, перемешивая, 1 минуту. Затем добавить соевый соус, пряности, разведенный в холодной воде крахмал, посолить по вкусу и готовить, перемешивая, до загустения соуса. Подавать салат горячим.

Пряный картофель

800 г картофеля, 4 г молотого имбиря, 4–6 г молотого красного перца, 15–18 г сахара, соль, кориандр и зелень по вкусу, растительное масло для жарки

Картофель очистить, сполоснуть в проточной воде и нарезать тонкими брусочками длиной 3 см. Растительное масло раскалить в сковороде, выложить картофель и быстро обжарить, перемешивая, до золотистого цвета. Добавить сахар, соль, пряности и жарить на сильном огне 2–3 минуты. Подавать салат горячим, посыпав зеленью.

Салат картофельно-чесночный

800 г картофеля, 16 зубков чеснока, 20 мл уксуса, паприка, перец и соль по вкусу

Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Воду довести до кипения, подсолить и опустить в нее картофель на 20–30 секунд. Затем картофель откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Приготовить заправку. Мелко нарубить чеснок, соединить его с уксусом, солью и пряностями. Картофель соединить с полученной заправкой, перемешать, дать постоять 10–15 минут и подать на стол.

Грибы с чесноком и кедровыми орешками

1 кг шампиньонов, 50–80 г кедровых орехов, 4–5 зубков чеснока, 5 веточек петрушки, 100–120 мл оливкового масла, 120–140 мл хереса, 60 мл лимонного сока, молотый черный перец, паприка и соевый соус по вкусу

Грибы среднего размера вымыть, откинуть на дуршлаг и разрезать на 4 части. Чеснок очистить, мелко нарубить, обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Затем в сковороду с чесноком положить грибы и кедровые орешки, влить херес и тушить, перемешивая, пока жидкость полностью не выпарится. Снять сковороду с огня. Грибы полить лимонным соком, соевым соусом, посыпать пряностями и измельченной петрушкой, перемешать. Дать настояться 1 час.

Острая грибная закуска

250 г небольших шампиньонов, 200 г помидоров, 100 мл оливкового масла, 100 мл воды, 30 мл лимонного сока, 5 г лимонной цедры, 1 лавровый лист, молотый черный перец, молотый красный перец, душистый перец, кориандр, тимьян, соль или соевый соус по вкусу

Помидоры вымыть, опустить на 30 секунд в кипяток, обдать холодной водой, снять кожицу, разрезать, удалить семена, а мякоть мелко нарезать. Положить кусочки помидоров в кастрюлю, добавить масло, воду, сок и цедру лимона, соль, довести до кипения и тушить на слабом огне 5 минут. Шампиньоны очистить, вымыть, обсушить и нарезать. Положить грибы в кипящий томатный соус, добавить лавровый лист, соль или соевый соус и готовить 5 минут. После этого грибы вынуть шумовкой, а соус варить, пока его объем не уменьшится вдвое. В готовый соус всыпать пряности и перемешать. Грибы выложить в глубокий салатник, полить соусом и выдержать в холодильнике 1–2 часа.

Закуска из грибов с травами

500 г грибов (маслята, белые грибы, шампиньоны), 7–9 перьев зеленого лука, 6–8 веточек петрушки, 100 мл растительного масла, 60 мл соевого соуса, 30 мл лимонного сока, молотый черный и душистый перец по вкусу

Грибы очистить, промыть и отварить в подсоленной воде. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать кусочками и выложить на блюдо. Зеленый лук и петрушку промыть и измельчить. Приготовить заправку из растительного масла, соевого соуса, лимонного сока и пряностей. Грибы полить заправкой, посыпать зеленью, тщательно перемешать и выдержать в холодильнике 2–3 часа.

Салат из морской капусты с грибами

300 г консервированной морской капусты, 200 г маринованных грибов, 4 пера зеленого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 80 мл растительного масла, лимонный сок и соевый соус по вкусу, кунжут для подачи

Зеленый лук мелко нарубить. Отварные яйца очистить и крупно нарубить. Маринованные грибы промыть от маринада, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Соединить грибы с консервированной морской капустой, добавить зеленый лук и яйца. Салат сбрызнуть лимонным соком и соевым соусом, заправить растительным маслом, перемешать. Перед подачей посыпать подсушенным кунжутом.

Рыбная закуска с острым перцем

500 г рыбного филе (хек, минтай, пангасиус, треска), 200 г помидоров, 50 г свежего острого перца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 веточки укропа, 100 мл натурального йогурта или кефира, 80-100 мл растительного масла, 70 мл лимонного сока, соевый соус, черный перец и пряности по вкусу, листья салата для подачи

Рыбное филе вымыть, обсушить, нарезать небольшими ломтиками, сбрызнуть смесью лимонного сока (40 мл) и соевого соуса, оставить для маринования на 30 минут. В сковороде разогреть масло, обжарить кусочки рыбы с двух сторон до золотистого цвета. Свежий острый перец нарезать тонкими колечками и слегка обжарить на сковороде с минимальным добавлением масла. Для соуса взбить йогурт с оставшимся лимонным соком, добавить соевый соус, пряности. Помидоры и отварные яйца нарезать тонкими ломтиками. Обжаренную рыбу выложить на листья салата, полить соусом, украсить ломтиками яиц, помидоров, колечками острого перца и веточками укропа.

Закуска из сельди с овощами

300 г филе соленой сельди, 400 г редиса, 200 г огурцов, 200 г помидоров, 200 г репчатого лука, горчица, уксус, соевый соус и молотый черный перец по вкусу

Филе сельди разрезать на квадраты со стороной 2 см, смазать горчицей, перемешать и оставить для маринования на 20 минут. Овощи вымыть, лук очистить. Редис разрезать на 4 части, огурцы нарезать тонкими ломтиками, помидоры и лук – дольками. Выложить сельдь на блюдо, сверху распределить овощи, сбрызнуть уксусом, соевым соусом, посыпать молотым перцем и подать на стол.

Закуска из сельди с кольраби

80-100 г филе соленой сельди, 50 г кольраби, 50 г яблок, 50 г свежих огурцов, 50 г салатного лука, 4–5 листьев салата, сахар, соевый соус, уксус, горчица, черный перец и зелень петрушки по вкусу

Филе сельди нарезать ломтиками, смазать горчицей, посыпать небольшим количеством перца, перемешать и оставить на 15 минут. Кольраби очистить и нарезать соломкой. Яблоки очистить от кожуры, нарезать тонкими дольками, сбрызнуть уксусом, перемешать. Нарезать огурцы и лук кружочками. Овощи и яблоки соединить, сбрызнуть соевым соусом, смешанным с сахаром и перцем, перемешать и выложить в центр блюда. Вокруг разложить ломтики сельди и украсить зеленью.

Сельдь в горчичном маринаде

400–500 г соленой сельди, 1 зубок чеснока, 40 мл растительного масла, 20–30 мл уксуса, 5-10 мл соевого соуса, 10 г сахара, 10 г горчицы, молотый черный перец по вкусу

Чеснок пропустить через пресс. Горчицу соединить с сахаром, соевым соусом, растительным маслом, перцем и чесноком, дать постоять 15 минут. С сельди снять филе, нарезать на кусочки, залить маринадом и поставить в прохладное место на 6-10 часов. При подаче можно украсить зеленью и колечками салатного лука.

Сельдь по-корейски

250 г соленого филе сельди, 5 веточек петрушки, 4–5 веточек кинзы, 20 г острого соуса яннём, лук для подачи

Зелень тщательно вымыть, обсушить и мелко нарубить. Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Зелень и сельдь уложить в миску, добавить соус, перемешать и оставить мариноваться на 10–12 часов. При подаче украсить колечками лука.

Закуска из кальмаров с морковью и луком

300 г филе кальмаров, 100 г моркови, 80-100 г репчатого лука, 40–50 мл растительного масла, 5–8 г паприки, соль по вкусу

Филе кальмаров отварить в кипящей подсоленной воде в течение 2 минут. Затем кальмаров вынуть, обдать холодной водой и нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, посыпать солью, перетереть руками, оставить на 30 минут, затем отжать выделившийся сок. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле на среднем огне, перемешивая, 5–7 минут. Соединить морковь и кальмаров, добавить обжаренный лук с горячим маслом, паприку, соль, тщательно перемешать. Закуску поставить в холодильник на 10–12 часов.

Пикантный салат из кальмаров

300 г филе кальмаров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 30–40 г маринованной морской капусты, 30 мл растительного масла, 20–30 мл соевого соуса, соль, паприка, молотый черный перец и кориандр по вкусу

Кальмаров промыть, опустить в кипящую подсоленную воду на 2 минуты, откинуть на дуршлаг. Остывших кальмаров нарезать крупной соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой, посолить, перетереть руками, оставить на 20–30 минут, затем отжать выделившийся сок. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле до прозрачности. Соединить кальмаров с морковью, морской капустой и жареным луком, добавить соевый соус, соль, пряности, перемешать. Готовый салат накрыть крышкой и поставить в холодильник на 8 часов.

Теплый салат с курицей

400 г куриного филе, 200 г стручковой фасоли, 250 г моркови, 50–60 г свежего перца чили, 3 зубка чеснока, растительное масло, соль, соевый соус, молотый черный перец и кориандр по вкусу

Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать поперек волокон полосками. Стручки фасоли крупно нарезать. Морковь очистить и измельчить на терке для овощей по-корейски. Перец чили очистить от семян и плодоножек, нарезать тонкими полукольцами. Чеснок измельчить, обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла до коричневого цвета. Выложить в чесночное масло кусочки курицы и жарить в течение 8-10 минут. Затем добавить тертую морковь, перемешать, жарить 5 минут. Положить к мясу с морковью стручковую фасоль и перец чили, добавить соль, специи, уменьшить огонь и готовить еще 7-10 минут, постоянно перемешивая. Горячий салат полить соевым соусом и подать на стол.

Салат со свиными ушками

400 г свиных ушек, 200 г моркови по-корейски, 10 мл яблочного уксуса, 70–80 мл соевого соуса, 5 г сахара, соль, лавровый лист, черный перец горошком, паприка по вкусу

Ушки тщательно вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, лавровый лист и перец горошком. Довести до кипения и варить 30–40 минут. Затем вынуть уши, остудить, нарезать соломкой. Приготовить маринад. Соединить уксус, соевый соус, сахар, соль и паприку. Залить уши маринадом, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 6-10 часов. Затем маринад слить, добавить к ушкам морковь по-корейски, перемешать. Готовый салат можно посыпать подсушенным кунжутом.

Салат из говядины с фунчозой

400 г говяжьей вырезки, 250 г фунчозы, 50–60 г сладкого перца, 70–80 г огурцов, 80 г моркови, 40–50 г красного лука, 50 мл соуса тонкатцу, чеснок, имбирь, кинза, паприка, соль и соевый соус по вкусу, растительное масло для жарки

Вымытую говядину нарезать пластинами поперек волокон, а потом каждую пластину разрезать на полоски. Мясо положить в миску, добавить паприку, соевый соус, перемешать и мариновать 15–20 минут. Затем разогреть в сковороде небольшое количество растительного масла и быстро обжарить мясо со всех сторон. Готовое мясо выложить в салатницу. Лапшу залить кипятком и дать постоять 10 минут. Сладкий перец очистить от семян и плодоножки, нарезать длинными полосками. Огурцы очистить от кожицы, если она горчит, разрезать вдоль на две части и каждую половинку нарезать вдоль тонкими слайсами. Очищенную морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Корень имбиря и чеснок измельчить. В салатник к мясу добавить лапшу, нарезанные овощи, чеснок, имбирь и соль. Полить салат раскаленным растительным маслом, сразу перемешать. Заправить соусом тонкатцу и посыпать измельченной кинзой.

Первые блюда

Холодный суп кукси. Вариант 1

250–300 г отварного мяса, 300 г лапши для кукси, 1,6–1,8 кг капусты (1 кочан), 350 г огурцов, 150–200 г репчатого лука, 4 яйца, соль, кунжут и растительное масло по вкусу

Для бульона кукси-мури: *3 л кипяченой воды, 150 г огурцов, 200–220 г помидоров, 4 зубка чеснока, 5–8 веточек укропа, 5–8 веточек петрушки, 100 мл соевого соуса, 7 г молотого кориандра, 7 г молотого красного перца, 10 г сахара, 10–15 г соли, рисовый уксус по вкусу*

Для бульона зелень вымыть, мелко нарезать и всыпать в охлажденную кипяченую воду вместе с молотым красным перцем и молотым кориандром. Огурцы и помидоры измельчить на крупной терке, добавить в кастрюлю, перемешать. Затем добавить соевый соус, сахар, соль, немного рисового уксуса и пропущенный через пресс чеснок. Поставить емкость в холодильник на 2–4 часа (можно и на ночь).

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в небольшом количестве масла до золотистого цвета. Капусту тонко нашинковать, посолить и слегка перетереть руками, чтобы она дала сок. Огурцы нарезать длинной тонкой соломкой. Отварное мясо также нарезать соломкой. Половину обжаренного лука добавить к огурцам, оставшийся – к капусте и тщательно перемешать. Яйца слегка взбить со щепоткой соли, приготовить тонкие омлеты, используя небольшое количество растительного масла. Готовые омлеты остудить, нарезать тонкими полосками. Для супа можно использовать любую лапшу, не требующую варки, или, если такой нет, заранее отварить спагетти и откинуть на дуршлаг. Положить в тарелку немного лапши, мяса, капустной смеси, огурцов, полосок омлета, залить холодным бульоном и посыпать подсушенным кунжутом.

Холодный суп кукси. Вариант 2

150 г мякоти свинины, 60 г спагетти, 100 г капусты, 80 г баклажанов, 160–180 г огурцов, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 3 яйца, растительное масло для жарки

Для кукси-мури: *500 мл воды, 300 г помидоров, 4 зубка чеснока, 20 г сахара, 50 мл соевого соуса, 50 мл уксуса, кинза, петрушка, острый перец, кориандр, кунжут и соль по вкусу*

Свинину нарезать тонкими полосками. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить к луку мясо и быстро обжарить на сильном огне, постоянно перемешивая. В конце жарки посыпать мясо кориандром и снять с огня. Огурцы мелко нарезать, посыпать крупной солью, перемешать. Капусту тонко нашинковать, посыпать солью, слегка перетереть руками и оставить, чтобы выделился сок. Приготовить кукси-мури. Пропустить через пресс чеснок. Помидоры натереть на крупной терке и вместе с половиной чеснока всыпать в кастрюлю с охлажденной кипяченой водой. Добавить соевый соус, уксус, измельченную зелень, пряности, сахар и соль. Поставить бульон в холодильник. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, добавить соль, сахар, уксус, оставшийся чеснок и перец. Баклажаны нарезать, сполоснуть в холодной воде, обсушить и обжарить в растительном масле до готовности. Когда остынут, перемешать с морковью. Яйца взбить вилкой, посолить и приготовить несколько тонких омлетов. Немного остудить, свернуть в трубочку и нарезать омлеты колечками. Спагетти отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. В глубокую миску положить спагетти, мясо, капусту (можно соединить с огурцами), морковь с баклажанами, омлет. Залить охлажденным бульоном и посыпать кунжутом.

Суп-лапша по-корейски

300 г мяса, 200 г лапши, 100 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 5 яиц, 50 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса, дайкон, капуста, черный перец, соль, зелень и мясной бульон по вкусу

Лапшу положить в кипяток, отварить до готовности, затем откинуть на дуршлаг, сполоснуть холодной водой и дать воде стечь. Лук очистить и нарезать полукольцами. Чеснок нарезать пластинками. Мясо промыть, нарезать тонкими полосками, соединить с луком и обжарить в растительном масле. Через 6–8 минут добавить к мясу и луку нарезанный пластинками чеснок, перец, соевый соус и тушить до готовности. Яйца слегка взбить с солью, приготовить тонкие омлеты, остудить и нарезать соломкой или ромбиками. Капусту нашинковать, перетереть руками с солью. Дайкон натереть на крупной терке. В тарелку положить лапшу, мясо, нашинкованную капусту, тертый дайкон, омлет и залить горячим бульоном. Готовый суп посыпать измельченной зеленью.

Корейский суп из свинины с картофелем

2 л воды, 300 г свинины, 450 г картофеля, 2 зубка чеснока, 100 г зеленого лука, 80–90 мл растительного масла, 100 мл соевого соуса, 5 г соли, кориандр, черный и душистый перец по вкусу

Свинину вымыть, обсушить и нарезать тонкими длинными полосками. Картофель очистить и нарезать соломкой или кубиками. Чеснок пропустить через пресс. Соединить мясо, картофель и чеснок, залить половиной растительного масла и соевого соуса, перемешать и оставить для маринования на 15 минут. Затем выложить в кастрюлю с разогретым оставшимся маслом и жарить примерно 20–30 минут, постоянно перемешивая. Влить воду, довести до кипения, посолить и варить на среднем огне 15–20 минут. Добавить нарезанный зеленый лук и специи, проварить 3–4 минуты и снять с огня. Перед подачей влить в суп оставшийся соевый соус.

Суп кимчи

300 г мякоти свинины, 100–140 г моркови, 100–130 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 500 г соуса кимчи, 100 мл растительного масла, соль, сахар, свежий перец чили и черный перец горошком по вкусу

Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Мясо промыть, нарезать тонкими полосками. Выложить овощи с мясом в кастрюлю с разогретым растительным маслом и жарить, перемешивая, пока на мясе не образуется поджаристая корочка. Чеснок очистить, пропустить через пресс, добавить к мясу с овощами, перемешать. Через 2 минуты налить в кастрюлю воды – столько, чтобы она немного покрывала овощи. Довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой и тушить овощи с мясом 10–15 минут. Соус кимчи немного развести водой, добавить в кастрюлю и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Затем добавить сахар, соль, пряности, перемешать и через 1–2 минуты снять с огня. Суп можно делать более или менее густым в зависимости от вашего желания. Подавать на стол горячим.

Суп кимчи рамен

900 г курицы (спинка и грудка), 1 уп. лапши рамен, 100 г капусты кимчи, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 10 зубков чеснока, 4–5 веточек петрушки, 6 яиц, 1 лавровый лист, растительное масло, соль, кунжут, смесь перцев, зеленый лук и нори по вкусу

Подготовленную курицу – спинку с грудкой – уложить на противень. Овощи очистить. Половину лука и моркови крупно нарезать и уложить внутрь и вокруг курицы. Накрыть мясо веточками петрушки. 3–4 зубка чеснока нарезать крупно, остальные – мелко. Посыпать курицу крупно нарезанным чесноком и отправить ее в духовку. Запекать при 180 С до готовности. Приготовить соус. Семена кунжута истолочь в ступке, добавить измельченный зеленый лук, мелко нарезанный чеснок, залить маслом, перемешать до состояния кашицы. Выложить соус в сотейник и готовить 3–5 минут, перемешивая. Затем снять соус с огня, добавить смесь перцев и тщательно перемешать. Яйца сварить всмятку. Отварить лапшу рамен до полуготовности. Готовую курицу вынуть из духовки, снять мясо. Кости залить 2,5 л воды, добавить оставшиеся нарезанные овощи, петрушку, чеснок, соль, лавровый лист и варить бульон до готовности (около 30–40 минут). Собрать суп. В тарелку положить лапшу, кусочки курицы, несколько кусочков капусты кимчи, разрезанное пополам яйцо, соус, немного нори, мелко нарубленный зеленый лук, залить все бульоном и сдобрить пряностями.

Корейский суп оританг с уткой

1,3 кг утиной грудки или утиных окорочков, 300 г капусты, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 5–6 перьев зеленого лука, 40 г свежего перца чили, 2 зубка чеснока, 30 мл растительного масла, соль или соевый соус и молотый черный перец по вкусу

Для маринада: *80 мл соевого соуса, 5 мл яблочного уксуса, 8 г сахара, 1 зубок чеснока, 1 перо зеленого лука*

Из грудки или окорочков приготовить утиный бульон. Затем снять мясо с костей и нарезать ломтиками. Приготовить маринад из соевого соуса, уксуса, сахара и пропущенного через пресс чеснока. Добавить измельченный зеленый лук, перемешать. Залить полученным маринадом кусочки мяса, выдержать 20–30 минут. Овощи вымыть, очистить и нарезать: капусту – крупными кубиками, морковь – соломкой, лук – мелкими кубиками. Зеленый лук, перец чили без семян и чеснок измельчить. Кусочки утиного мяса вынуть из маринада и обжарить в растительном масле 5 минут, до легкой золотистой корочки. Готовый бульон процедить, добавить в него ломтики обжаренного утиного мяса и варить до мягкости. Положить в бульон с мясом подготовленные овощи и варить на небольшом огне, пока капуста не станет мягкой. Добавить соль или соевый соус по вкусу, молотый перец, перемешать и снять с огня. Подавать на стол, посыпав зеленым луком.

Суп из морской капусты

2 л рыбного бульона, 300–350 г картофеля, 250 г маринованной морской капусты, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 3 вареных перепелиных яйца, соль, чеснок, зелень, перец чили, кориандр и душистый перец по вкусу

Овощи вымыть и очистить. Картофель нарезать брусочками, лук – мелкими кубиками, морковь измельчить на крупной терке. Бульон довести до кипения, положить в него овощи, варить до готовности картофеля. Слить с горошка и морской капусты маринад и добавить их в суп. Вареные яйца измельчить на крупной терке, добавить в суп, перемешать, всыпать соль и пряности, варить еще 3–5 минут. Готовый суп снять с огня, посыпать измельченной зеленью, накрыть крышкой и дать настояться

Суп из баранины с редисом

2 л воды, 300 г баранины (мякоть), 300 г редиса, 100 г репчатого лука, 60 мл кунжутного масла, 20 мл соевого соуса, 5 г саго, 3 г имбиря, соль, черный перец и паприка по вкусу

Мясо промыть, нарезать небольшими кусками. На сковороде разогреть кунжутное масло, выложить мясо и жарить, перемешивая, на слабом огне 5 минут. Добавить нарезанный репчатый лук, соевый соус, саго, имбирь, соль, перемешать и тушить на среднем огне 10–15 минут. В кипящую воду положить очищенный и нарезанный дольками редис, варить 5 минут. Затем добавить в бульон обжаренное мясо, довести до кипения, всыпать пряности и снять с огня. Суп накрыть крышкой и дать настояться 15–20 минут.

Суп сапсо. Вариант 1

250 г говядины, 500 г капусты, 150 г моркови, 50 г вареного саго, 1–2 зубка чеснока, 5 перьев зеленого лука, 15 г муки, 10 г сахара, соль, молотый перец чили и молотый черный перец по вкусу, сливочное масло для подачи

Мясо вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками. Лук измельчить, капусту нашинковать, морковь очистить и нарезать соломкой. Добавить к мясу часть лука, сахар, соль, перец, тщательно перемешать и оставить мариноваться на 1 час. Затем выложить смесь в кастрюлю, влить немного воды и тушить на среднем огне 10 минут. Добавить к мясу морковь, а через 5–7 минут – капусту и оставшийся лук, долить воду до желаемого объема и варить до готовности. В суп добавить отваренное саго, заправить обжаренной мукой, всыпать соль и пряности, довести до кипения и снять с огня. Дать настояться под крышкой 5-10 минут. Подавать, заправив сливочным маслом.

Суп сапсо. Вариант 2

1 л воды, 100 г говядины, 250–300 г капусты, 200 г моркови, 80-100 г репчатого лука, 2 зубка чеснока, 4–5 г пшеничной муки, 10 г саго, 5 г сахара, соль и перец по вкусу

Мясо без пленок и жира промыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками. Лук очистить, нашинковать тонкими полукольцами, добавить соль, сахар, перец, соединить с мясом, перемешать и мариновать 2 часа. Затем выложить смесь в глубокую сковороду или кастрюлю, залить 250 мл воды и тушить 15 минут. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать. К мясу добавить морковь и капусту, влить оставшуюся воду и тушить еще 15 минут. Добавить саго, пшеничную муку, соль, перец, измельченный чеснок и варить на среднем огне, помешивая, до готовности. Подавать суп горячим.

Суп со свининой и кокосовым молоком

1 л воды, 100 мл кокосового молока, 100 г свинины, 150–200 г корня сельдерея, 200–230 г репчатого лука, 1 миндальный орех, 40–50 мл оливкового масла, 5 мл уксуса, соль, паприка, молотый черный и душистый перец по вкусу

Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю. Залить мясо 250 мл воды и варить на среднем огне 20–30 минут, снимая пену. Затем влить оливковое масло и тушить, пока жидкость не выпарится. Миндальный орех истолочь. Корень сельдерея и лук очистить, вымыть, измельчить на крупной терке, положить в отдельную посуду, посолить, залить оставшейся водой и варить на слабом огне 10 минут, перемешивая. В полученный бульон добавить тушеное мясо, миндальный орех, соль и пряности, влить кокосовое молоко, уксус, перемешать и варить на небольшом огне еще 10 минут. Готовый суп при подаче можно посыпать зеленью сельдерея.

Суп с курицей и трепангами

1–1,2 л воды, 50–80 г куриного мяса, 10 г сушеных трепангов, 100 г огурцов, 20 г топленого жира, 20 мл рисовой водки, 5–8 мл соевого соуса, 10–15 г имбиря, соль, перец, паприка и другие пряности по вкусу

Сушеных трепангов вымыть, положить в кастрюлю, залить большим количеством холодной воды, поставить на огонь, довести до кипения и дать настояться 24 часа. Затем жидкость слить, трепангов сполоснуть, снова залить водой, довести до кипения и откинуть на дуршлаг. Процедуру повторить 2 раза, затем нарезать мясо трепангов небольшими кусочками. Куриное мясо без костей вымыть, обсушить, нарезать порционными кусочками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить 25 минут, периодически снимая пену. За 5 минут до готовности добавить в кастрюлю рисовую водку, соевый соус, имбирь, соль, пряности, влить растопленный жир, перемешать. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Отварных трепангов обдать кипятком, выложить на тарелку, добавить кусочки курицы и кружочки огурца, залить бульоном и подать на стол.

Куриный суп с сычуаньской капустой

2 л воды, 200 г баранины, 200 г куриного мяса, 100 г маринованной сычуаньской капусты, 50 мл рисовой водки, 10–12 мл соевого соуса, 10–15 мл кунжутного масла, соль и перец по вкусу

Баранину и куриное мясо без костей нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности. Затем мясо вынуть. Готовый бульон процедить, довести до кипения, добавить рисовую водку, соевый соус, кунжутное масло, соль и перец, снова довести до кипения и снять с огня. Мясо нарезать очень мелкими кусочками, прогреть в бульоне, выложить в глубокие тарелки. Добавить маринованную сычуаньскую капусту, залить горячим бульоном и подать на стол.

Острый бульон

2 л воды, 200 г свиных почек, 300 г утиных желудков, 300 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 10 г молотого красного перца, куркума, имбирь, кунжут, соль и зелень по вкусу

Свиные почки вымыть, вымочить в холодной воде, сполоснуть и нарезать крупными кусками. Утиные желудки промыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в кастрюле в разогретом сливочном масле. Добавить к луку измельченные утиные желудки, перемешать, обжарить все вместе. Влить воду, добавить свиные почки, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. В конце варки добавить соль и пряности. При подаче посыпать кунжутом и измельченной зеленью.

Суп из гусиных сердечек

2 л воды, 500 г гусиных сердечек, 150 г моркови по-корейски, 70 г корня петрушки, 100 г репчатого лука, 5–7 веточек петрушки, 50 г сметаны, 1 лавровый лист, молотый красный перец, кунжут и соль по вкусу

Гусиные сердечки вымыть, обсушить, удалить пленку и сосуды, разрезать каждое вдоль на 2 части и отварить в подсоленной воде почти до готовности. Корень петрушки очистить, измельчить на мелкой терке. Лук очистить, нарезать полукольцами. В бульон с сердечками положить морковь, корень петрушки и лук, добавить лавровый лист, молотый перец, соль, варить 15 минут. Подавать суп горячим, заправив сметаной, посыпав кунжутом и украсив зеленью петрушки.

Суп с мясом кролика на кокосовом молоке

1 л воды, 1 л кокосового молока, 2 кг кролика (тушка), черный и душистый перец, паприка, кориандр, мускатный орех, соль и зелень по вкусу

Тушку кролика вымыть, разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить на среднем огне до готовности. Готовое мясо достать из бульона, отделить от костей, мелко нарезать. Бульон процедить, положить в него нарезанное мясо, влить кокосовое молоко, добавить соль, пряности, довести до кипения и варить еще 10 минут. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Суп чжорэньитток-гук (с рисовыми гренками)

1 л воды, 300 г говяжьей грудинки, 100 г риса, 4 зубка чеснока, 6–7 перьев зеленого лука, 4 яйца, 30 г муки, 10 мл кунжутного масла, 20 мл соевого соуса, черный перец, паприка, кориандр, мускатный орех и соль по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо вымыть, обсушить, залить водой и варить до готовности, снимая с бульона пену. Готовое мясо достать из бульона и нарезать мелкими кусочками. Зеленый лук измельчить, чеснок пропустить через пресс. Соединить соевый соус, соль и пряности, добавить чеснок и зеленый лук, заправить мясо и перемешать. Сварить клейкую рисовую кашу, остудить, добавить в нее 1 яйцо и муку, перемешать. Полученное рисовое тесто скатать в длинную колбаску, смазать кунжутным маслом и нарезать на кусочки. Сформовать из них небольшие плоские лепешки и обжарить с двух сторон на растительном масле. Получатся рисовые гренки – чжорэньитток. Оставшиеся яйца разделить на желтки и белки, взбить отдельно и приготовить из них омлеты. Нарезать омлеты ромбами. Положить в тарелку мясо с заправкой, добавить гренки, омлеты, залить горячим бульоном и сразу подать на стол.

Холодный суп из листьев салата

1 кг листьев салата, 60 г чеснока, 12–15 перьев зеленого лука, 400 мл соевого соуса, 100 мл уксуса, 10 г кунжута, 10 г молотого красного перца

Листья салата тщательно промыть, обдать крутым кипятком, ополоснуть холодной водой, отжать, свернуть в трубочки и нашинковать. Чеснок нарезать тонкими пластинками. Нашинкованный салат залить 200 мл соевого соуса и 50 мл уксуса, добавить чеснок, молотый красный перец, перемешать и оставить мариноваться на 30–40 минут. Затем влить к салату холодную кипяченую воду (объем регулировать по желанию), заправить оставшимися соевым соусом и уксусом, аккуратно перемешать. Кунжут предварительно подсушить на сковороде в течение 1–2 минут. Подавать суп, посыпав подсушенным кунжутом.

Суп-пюре с треской на кокосовом молоке

1 л воды, 500 мл кокосового молока, 800 г трески, 100 г моркови, 180–200 г репчатого лука, 6–8 веточек петрушки, 80 мл растительного масла, 40–50 г муки, соль и перец по вкусу

Рыбу вымыть, очистить, снять филе с костей. Из головы и костей сварить бульон. Филе нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, измельчить на крупной терке. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Кусочки филе, морковь и лук выложить в сотейник с разогретым растительным маслом и тушить, перемешивая, 20 минут. Муку просеять, развести небольшим количеством горячего бульона. Мучную смесь влить в сотейник к рыбе с овощами, добавить соль, перец, перемешать и тушить на среднем огне еще 20 минут. Затем всю массу протереть через сито или измельчить с помощью блендера. Рыбный бульон процедить, поставить на огонь. Добавить протертую рыбную массу, влить кокосовое молоко, довести до кипения и проварить до нужной консистенции. Посолить и поперчить по вкусу. Подавать суп-пюре, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Корейский грибной суп

100 г сушеных грибов, 60 г сушеной морской капусты, 15–20 перьев зеленого лука, 60 мл растительного масла, 150 мл соевого соуса, 20 г соли

Сушеные грибы и морскую капусту положить в разные емкости, залить прохладной водой и оставить на несколько часов. Затем грибы и морскую капусту отжать, нарезать тонкими полосками и обжарить в растительном масле до полуготовности. Заправить соевым соусом, перемешать. Воду, в которой замачивались грибы, процедить, довести до кипения. Положить в кипящий грибной настой жареные грибы и морскую капусту, довести до кипения и варить 10–15 минут. Посолить по вкусу. По желанию можно добавить в суп картофель, морковь, пассерованный репчатый лук и молотый перец. Подавать суп, посыпав рубленым зеленым луком.

Бульон с креветками

2 л воды, 300 г крупных креветок, 100 г репчатого лука, зелень петрушки, соль, молотый черный перец, паприка и кориандр по вкусу

Креветок положить в кастрюлю, залить водой, отварить в течение нескольких минут. Отварных креветок остудить, очистить, нарезать. Бульон процедить, довести до кипения, добавить нарезанных креветок и варить 10 минут. Лук очистить, нарезать полукольцами, положить в креветочный бульон, добавить соль, пряности, перемешать и через 3–5 минут снять с огня. При подаче посыпать измельченной зеленью петрушки.

Суп с рыбными фрикадельками по-корейски

1 кг минтая, 10 зубков чеснока, 12–15 перьев зеленого лука, 2 яйца, 30 г муки, соль, черный перец и паприка по вкусу

Лук порубить, чеснок пропустить через пресс. Рыбу вымыть, очистить, снять кожу и срезать филе с костей. Из костей, кожи и головы приготовить рыбный бульон. Филе минтая пропустить через мясорубку, добавить чеснок, половину лука, белок 1 яйца, соль, перец и паприку, тщательно перемешать. Сформовать фрикадельки, запанировать в муке. Оставшееся яйцо и желток соединить, добавить 50–60 мл воды, слегка взбить. Фрикадельки обмакнуть в яичную смесь и опустить в кипящий бульон. Когда фрикадельки всплывут, добавить в суп оставшийся измельченный лук и снять с огня. Подавать на стол горячим.

Суп букогук из сушеной рыбы

60 г сушеного минтая, 100–120 г дайкона, 4 зубка чеснока, 3 пера зеленого лука, 1 яйцо, 20 мл растительного масла (желательно кунжутного), 300 мл воды, соевый или рыбный соус, пряности по вкусу

Рыбу сполоснуть, разрезать на небольшие полоски, удалить кости, если они есть. Дайкон очистить, нарезать небольшими кубиками или брусочками. Чеснок очистить и пропустить через пресс. Зеленый лук мелко нарубить. В кастрюле разогреть растительное масло, положить полоски сушеной рыбы, чеснок и тушить на слабом огне 3 минуты, постоянно перемешивая. Затем влить в кастрюлю воду, добавить дайкон, довести до кипения и варить под крышкой 20 минут. Влить соевый или рыбный соус, проварить 2–3 минуты. Уменьшить огонь, влить в суп взбитое яйцо и не перемешивать, пока яйцо не всплывет. Снять кастрюлю с огня, добавить зеленый лук и пряности по вкусу, перемешать и дать немного настояться. Подавать суп можно с рисом или кимчи.

Блюда из мяса

Телятина по-корейски

600 г мякоти телятины, 300 г красного сладкого перца, 150–200 г моркови по-корейски, 150 г репчатого лука, 100 мл белого сухого вина, 80 мл соевого соуса, растительное масло для жарки, молотый острый красный перец, молотый черный перец, мускатный орех и соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Соединить вино и соевый соус, залить этим маринадом мясо, перемешать и оставить при комнатной температуре мариноваться на 40–60 минут. Затем мясо вынуть из маринада и выложить в сковороду с разогретым растительным маслом. Обжарить на большом огне 10–15 минут – на мясе должна образоваться золотистая корочка, а жидкость – выпариться. Уменьшить огонь до слабого и жарить мясо еще 5 минут. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, положить к мясу, увеличить огонь, жарить 2–3 минуты. Добавить морковь по-корейски и жарить, перемешивая, еще 2–3 минуты. Сладкий перец очистить от семян и плодоножек, нарезать полосками, выложить в сковороду к мясу с овощами, жарить 2–3 минуты. Добавить соль, пряности, перемешать и снять с огня. Подавать телятину с овощами можно в горячем или холодном виде.

Пулькоги из телятины в пряном маринаде

500 г мякоти телятины, 5–6 зубков чеснока, 20 г кунжута, 40 мл кунжутного масла, 10 мл рисового уксуса, 100 мл соевого соуса, 20 г сахара, 20 г горчицы, 5 г молотого имбиря, молотый черный перец, паприка и мускатный орех по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими брусочками толщиной не более 5 мм. Кусочки разложить в один слой на плотной пленке, накрыть другой пленкой и отбить так, чтобы ломтики стали вдвое тоньше. Приготовить маринад. Соединить соевый соус и сахар, перемешать, чтобы сахар растворился. Добавить кунжутное масло, рисовый уксус, горчицу, пряности, пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Мясо залить маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 2–3 часа, а лучше на ночь. Затем ломтики мяса вынуть из маринада, положить на сковороду с раскаленным маслом и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Выложить готовое мясо на тарелку, посыпать подсушенным кунжутом и подавать горячим.

Пулькоги из телятины с вешенками

500 г мякоти телятины, 200 г вешенок, 100 г репчатого лука, 2 пера зеленого лука, 15 г кунжута, 40–50 мл кунжутного масла, 70 мл кукурузного масла, 100 мл воды, 80 мл белого сухого вина, 80 мл соевого соуса, 80 г сахара, 5–8 г соли, 5 г молотого черного перца

Репчатый лук очистить, нарезать четвертькольцами. Грибы очистить, вымыть, нарезать полосками. Мясо немного подержать в морозилке, нарезать пластинками, а затем тонкими полосками шириной 1,5 см и длиной до 5 см. Приготовить маринад. Соединить кукурузное масло, воду, сухое вино, соевый соус, сахар, соль и молотый черный перец, тщательно перемешать. Соединить мясо, грибы и лук, залить приготовленным маринадом и поставить в холодильник на 2–3 часа. Смазать большую форму или лист фольги кунжутным маслом, выложить маринованное мясо с грибами и луком. Запекать в духовке под грилем 10–15 минут, затем перевернуть мясо и запекать еще 5–6 минут. Готовое блюдо посыпать кунжутом и зеленым луком.

Говядина по-корейски с чесноком

500 г мякоти говядины, 3–4 зубка чеснока, 8 перьев зеленого лука, 15 г семян кунжута, 20 мл кунжутного масла, 40 мл мирина (сладкого рисового вина), 50–60 мл соевого соуса, 50–60 г сахара, соль, паприка и черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Говядину вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Приготовить маринад. Соединить соевый соус с сахаром, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Добавить кунжутное масло, мирин, пряности и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Мясо залить маринадом, посолить, перемешать, дать постоять 15–20 минут. Затем говядину вынуть из маринада, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить на сильном огне, перемешивая, в течение 40 секунд. Обжаренное мясо посыпать семенами кунжута, рубленым зеленым луком и сразу же подать на стол.

Говядина с грибами

400 г мякоти говядины (стейк), 200 г вешенок, 4–5 зубков чеснока, 5–6 перьев зеленого лука, 20 мл кунжутного масла, 20 мл сока лайма, 100 мл соевого соуса, 5 г сахара, черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Приготовить маринад. Соединить соевый соус с сахаром, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Добавить кунжутное масло, сок лайма, молотый перец и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. В полученный маринад выложить кусочки говядины, перемешать и мариновать 20 минут. Мясо вынуть из маринада, дать немного обсохнуть. Кусочки мяса нанизать на шампур и обжарить на гриле по 2–3 минуты с каждой стороны. Грибы сполоснуть, обсушить, нарезать полосками и обжарить на растительном масле, перемешивая, пока жидкость полностью не выпарится. Соединить грибы с обжаренной говядиной (снять с шампуров), посыпать рубленым зеленым луком и сразу подать на стол. Традиционно такое мясо подают с капустой кимчи.

Говядина в панировке

500 г мякоти говядины, 3–4 зубка чеснока, 2–3 пера зеленого лука, 2 яйца, 60–70 г муки, 10 мл кунжутного масла, 30 мл сухого белого вина или винного уксуса, 20–30 мл соевого соуса, 6–7 г соли, 5 г сахара, молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Говядину вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Чеснок пропустить через пресс. Зеленый лук мелко нарубить. Приготовить маринад. Соединить кунжутное масло, белое вино, соевый соус, сахар и молотый черный перец, добавить чеснок и зеленый лук, перемешать. Мясо залить маринадом, перемешать и мариновать минимум 1 час, а лучше поставить в холодильник на ночь. В отдельной емкости соединить муку с половиной соли, в другой посуде взбить яйца с оставшейся солью. Мясо вынуть из маринада, каждый кусочек запанировать в муке, окунуть во взбитое яйцо и выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить с двух сторон до золотистого цвета. Подавать мясо горячим.

Говядина с грибами и овощами

1 кг мякоти говядины, 50 г сушеных грибов, 100 г сладкого перца, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 5 зубков чеснока, 40 г сливочного масла, 40 мл кунжутного масла, 150 мл рисового вина, 100 мл соевого соуса, 50 г меда, 100 г коричневого сахара, соль, паприка и зелень по вкусу

Лук очистить, мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, выложить в большую сковороду с разогретым сливочным маслом. Обжарить до прозрачности лука. Говядину вымыть, обсушить, нарезать очень маленькими кубиками, выложить в сковороду к луку, жарить, перемешивая, несколько минут. Затем добавить в сковороду вино, соевый соус, мед, сахар, соль и влить немного горячей воды, чтобы мясо было покрыто жидкостью. Накрыть сковороду крышкой и тушить мясо на среднем огне, периодически перемешивая, 30 минут. Грибы вымочить в воде, отжать, нарезать. Сладкий перец разрезать пополам, очистить от семян, удалить плодоножку, нарезать тонкими полукольцами. Морковь вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на терке для овощей по-корейски. Чеснок очистить, мелко нарубить. Положить в сковороду к мясу грибы, сладкий перец, морковь, влить кунжутное масло и тушить, перемешивая, на среднем огне около 15 минут. Затем добавить чеснок, соль, паприку, перемешать и снять с огня. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Острая говядина с фасолью и грибами

500 г говядины, 300 г грибов, 200 г фасоли, 300 г помидоров, 200 г сладкого перца, 150 г репчатого лука, 100 мл соевого соуса, 50 мл уксуса, 10 мл лимонного сока, растительное масло, зелень, соль, смесь молотого черного и красного перца по вкусу

Фасоль замочить на 3–4 часа, затем отварить до готовности, посолить. Грибы очистить, нарезать тонкими пластинками. Помидоры вымыть, окунуть в кипящую воду, подержать немного, вынуть шумовкой и сразу положить в холодную воду, после чего снять кожицу и нарезать дольками. Сладкий перец очистить от семян и нарезать полосками, репчатый лук – четвертькольцами. Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками поперек волокон, затем тонкими полосками. Приготовить маринад. Соединить соевый соус, уксус, лимонный сок и растительное масло (30–40 мл). Залить маринадом мясо, перемешать, оставить на 20 минут. Затем мясо вынуть из маринада, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Обжарить на сильном огне до золотистой корочки. Затем влить немного маринада, добавить лук, грибы, помидоры, уменьшить огонь и тушить мясо с овощами 5 минут. Добавить сладкий перец, перемешать и тушить еще 5–6 минут. В конце приготовления положить к мясу с овощами отварную фасоль, добавить соль, пряности, влить немного воды (или мясного бульона) и тушить еще 20–30 минут. При подаче посыпать измельченной зеленью.

Хе из говядины. Вариант 1

400 г мякоти говядины, 350 г моркови, 100 г репчатого лука, 3–4 веточки петрушки, 5 перьев зеленого лука, 50–60 мл уксуса, 20–30 мл соевого соуса, соль, паприка и черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Петрушку и зеленый лук нарубить. Морковь и репчатый лук очистить, морковь измельчить на крупной терке, а лук нарезать мелкими кубиками. Соединить морковь, лук, зелень, посыпать солью, слегка перетереть руками. Мясо вымыть, обсушить, нарезать пластинами поперек волокон, а затем каждую пластину разрезать на тонкие полоски (шириной до 1 см). Мясо выложить на сковороду с разогретым маслом, немного посолить и жарить на сильном огне, перемешивая, пока не выпарится влага. Снять с огня, добавить овощную массу, уксус, соевый соус, пряности, перемешать. Растительное масло раскалить на сковороде до появления дымка, вылить в мясо с овощами, быстро перемешать и дать постоять под крышкой несколько минут. После чего можно подавать на стол.

Хе из говядины. Вариант 2

450 г мякоти говядины, 400 г моркови, 100 г сладкого перца, 80 г репчатого лука, 3–4 пера зеленого лука, 60–70 мл растительного масла, 80 мл уксусной эссенции, 10 г сахара, 5 г кунжута, 5–7 г кориандра, 10 г молотого острого перца, соевый соус и соль по вкусу

Мякоть говядины вымыть, обсушить и немного подержать в морозилке. Слегка замороженную говядину нарезать тонкими пластинами поперек волокон, пластины же нарезать тонкой соломкой. Залить мясо уксусной эссенцией, перемешать и оставить для маринования на 20 минут. Затем залить холодной водой, выдержать еще 20 минут, откинуть на дуршлаг и немного отжать. Маринованное мясо полить соевым соусом, перемешать. Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски, посыпать солью и сахаром, слегка перетереть руками. Сладкий перец вымыть, очистить, нарезать тонкими полосками, добавить к моркови, посыпать молотым острым перцем, перемешать. Репчатый лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до прозрачности. Кипящим маслом с луком залить мясо, перемешать, накрыть крышкой, оставить на 10 минут. Добавить нарезанные овощи, перемешать. На сухой сковороде прокалить кориандр и кунжут, измельчить их в ступке, посыпать мясо с овощами, добавить зеленый лук, перемешать. Поставить в холодильник на 3–4 часа. После этого блюдо можно подавать на стол.

Хе из говяжьего сердца

1,4 кг говяжьего сердца, 150 г сладкого перца, 80-100 г репчатого лука, 4–5 зубков чеснока, 20 г свежего острого перца, 80-100 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса, 20 мл уксусной эссенции, 10 г соли

Сердце промыть, отварить до готовности, остудить, срезать жир, нарезать тонкими пластинами, посолить и сбрызнуть уксусом. Сладкий и острый перец очистить от плодоножек и семян, нарезать полосками. Лук очистить, нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Добавить к сердцу сладкий перец, лук, чеснок, перемешать. Свежий острый перец слегка обжарить в раскаленном растительном масле, сразу же залить сердце с овощами, быстро перемешать. Добавить соевый соус (можно положить пряности по вкусу) и перемешать еще раз. Поставить в холодильник на 2–4 часа, затем можно подавать на стол.

Кукси из свинины

400 г мякоти свинины, 400 г капусты, 250 г зеленой редьки, 200 г помидоров, 200 г огурцов, 3 яйца, чеснок, зелень, сахар, соль, соевый соус, уксус, черный перец и кориандр по вкусу, растительное масло для жарки

Мясо вымыть, обсушить, нарезать пластинами поперек волокон, затем разрезать пластины на тонкие полоски. Выложить мясо в сковороду с разогретым растительным маслом, накрыть крышкой и тушить в собственном соку до мягкости, перемешивая. Затем влить соевый соус, добавить чеснок, перемешать и через 2–4 минуты снять с огня. Яйца взбить с солью и приготовить тонкие омлеты. Готовые омлеты остудить, свернуть трубочками и нарезать тонкими кружочками. В кипяченую или минеральную негазированную воду (100–150 мл) влить около 50 мл соевого соуса, всыпать 15–20 г сахара, щепотку соли, перемешать. Огурцы вымыть, нарезать тонкими брусочками, залить полученным соусом. Помидоры измельчить на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс. К огурцам добавить протертые помидоры, чеснок и пряности, перемешать. Капусту тонко нашинковать, посыпать солью и сахаром, сбрызнуть уксусом и слегка перетереть руками до выделения сока. Редьку вымыть, очистить и измельчить на терке для моркови по-корейски. Выложить на блюдо мясо, кружочки омлета, сверху распределить соус с огурцами, уложить измельченную капусту, редьку, присыпать рубленым чесноком и зеленью. Залить блюдо раскаленным растительным маслом и дать постоять под крышкой несколько минут. При подаче украсить зеленью.

Говяжий рубец по-корейски

1 кг говяжьего рубца, 200 г огурцов, 100–120 г красного сладкого перца, 1 морковь, 3–4 очищенные посевные луковицы, 5 зубков чеснока, 3 стрелки чеснока, 10 веточек петрушки, 10 г кунжута, 80-100 мл растительного масла, 20 мл уксуса, 50 мл соевого соуса, 5 г сахара, 3–5 г кориандра, 4–5 г молотого черного перца, 4–5 г молотого острого перца, соль по вкусу

Вымытый, очищенный рубец нарезать на широкие полоски, положить в кипящую подсоленную воду. Для аромата добавить в бульон морковь, пару луковиц, можно всыпать немного сушеного укропа. Варить до готовности (3–4 часа), периодически снимая пену. Готовый рубец вынуть из бульона, промыть под проточной водой, обсушить на бумажном полотенце и нарезать кубиками. Огурцы и сладкий перец очистить, нарезать некрупной соломкой. Чеснок очистить и пропустить через пресс, стрелки чеснока мелко нарубить. Нарезанные овощи и зелень соединить с рубцом. Добавить уксус, соевый соус, сахар, кориандр, молотый перец. Оставшийся лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в разогретом растительном масле до прозрачности. Полить рубец с овощами горячим маслом с луком, посыпать кунжутом и зеленью петрушки, тщательно перемешать. Дать остыть, накрыть крышкой и выдержать в холодильнике 4–5 часов.

Говядина с хреном

1 кг говядины, 60–70 г тертого хрена, 3 яйца, зелень, свежий острый перец, соевый соус, соль, кориандр, паприка и молотый черный перец по вкусу, оливковое масло для жарки

Мясо вымыть, обсушить, положить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, остудить и нарезать ломтиками. Яйца взбить, добавить соевый соус, пряности и тертый хрен, хорошо перемешать. Ломтики отварного мяса выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом, слегка обжарить. Затем залить яичной смесью, накрыть сковороду крышкой и жарить омлет на слабом огне до готовности. Подавать горячим, посыпав измельченной зеленью и нарезанным тонкими полукольцами острым перцем.

Пигоди (паровые пирожки)

800 г муки, 300 мл молока, 100 мл воды, 5 г сахара, 5 г соли, 9 г сухих дрожжей

Для начинки: *1 кг говяжьего или свино-говяжьего фарша, 300 г капусты, 150 г редьки, 200–220 г красного лука, 2–3 зубка чеснока, черный и белый перец, кориандр, соль, соевый соус, зелень по вкусу*

В теплом молоке растворить сахар и дрожжи, дать постоять, чтобы появилась пена. Добавить в опару теплую воду, соль, всыпать муку и замесить тесто. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место для подъема, оно должно увеличиться в объеме в 1,5 раза. Подошедшее тесто обмять и снова дать подойти. Обмять тесто еще раз, выложить на стол и вымесить руками до гладкости. Приготовить начинку. Капусту нашинковать. Редьку вымыть, очистить, измельчить на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Овощи соединить, добавить мясной фарш, измельченный чеснок, зелень, соль, пряности, перемешать до однородности. Тесто разделить на 20 частей. Каждую часть раскатать в круглую лепешку, на середину выложить начинку, соединить края, хорошо защипнуть, придав изделиям форму пирожков. Пароварку смазать растительным маслом и выложить пирожки на расстоянии не менее 2–3 см друг от друга – в процессе приготовления они поднимутся. В нижнюю чашу пароварки налить горячей воды, установить сверху емкость с пирожками и отварить до готовности. Подавать с соевым соусом.

Свинина в соевом соусе

300 г филе свинины, 250 г моркови, 150 г сладкого перца, 80 г репчатого лука, 5–6 зубков чеснока, 5 г крахмала, 80-100 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, 50 мл соевого соуса, соль, кунжут, черный перец и острый молотый перец по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками. Овощи вымыть и очистить. Сладкий перец нарезать тонкими полосками, лук – полукольцами, морковь – соломкой. Мясо и овощи обжарить в разогретом растительном масле отдельно. Крахмал соединить с 30 мл соевого соуса и лимонным соком, хорошо перемешать. Обжаренные мясо и овощи переложить в кастрюлю, добавить чеснок, соль, пряности, оставшийся соевый соус и тушить на среднем огне (соус доливать по мере выпаривания) 5 минут. Влить смесь крахмала, перемешать, протушить еще 4–5 минут. Готовое блюдо посыпать подсушенным кунжутом и подавать горячим.

Свинина по-корейски

1,2 кг свинины (карбонад на косточке), 5 зубков чеснока, 5 г кунжута, 1 яйцо, 20 мл кунжутного масла, 70 мл соевого соуса, 50 г коричневого сахара, соль, острая паприка и черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

В кастрюлю с толстым дном всыпать сахар, прогреть, перемешивая, до образования карамели, влить 50 мл воды и перемешать, чтобы получилась коричневатая жидкость. В полученный сироп добавить измельченный чеснок, кунжут, кунжутное масло, соевый соус, острую паприку и черный перец, перемешать. Перелить горячую смесь в миску, дать остыть, вбить яйцо и тщательно перемешать. Карбонад нарезать небольшими ломтиками, залить маринадом, перемешать и поставить в холодильник на 4–8 часов. Перед приготовлением дать мясу постоять при комнатной температуре 15–20 минут, затем вынуть из маринада. В сковороде разогреть растительное масло и быстро обжарить мясо по 2–3 минуты с каждой стороны. Влить немного воды (вместо воды можно использовать маринад от мяса), накрыть крышкой и тушить около 15–20 минут. Затем снять крышку со сковороды, дать воде выпариться и подрумянить свинину с двух сторон. Подавать блюдо горячим.

Отбивные из баранины с горчичным соусом

600 г филе баранины, 200–300 г помидоров черри, 100 г фиолетового лука, 3–4 веточки петрушки, 1–2 веточки эстрагона, 200 мл белого сухого вина, 80-100 г сливочного масла, свежий острый перец, молотый черный перец, горчица, соевый соус и соль по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать плоскими ломтиками поперек волокон, затем разрезать их на полоски и отбить с двух сторон. Посолить, поперчить, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Снять со сковороды. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить в той же сковороде, где жарились отбивные, до прозрачности. Влить белое вино и тушить на сильном огне, пока жидкость не выпарится наполовину. Добавить соевый соус, уменьшить огонь и, перемешивая, томить 1–2 минуты. Затем добавить измельченный острый перец без семян, горчицу, соль, тушить еще 2–3 минуты. Помидоры окунуть в кипящую воду, затем обдать холодной, снять кожицу и нарезать дольками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить. Добавить в соус помидоры, зелень, молотый перец и тушить еще 1–2 минуты. Готовым соусом полить обжаренные отбивные, выдержать 1–2 часа и подавать на стол.

Гоги-покум (свинина с овощами)

500 г свинины, 200 г несоленого сала, 200 г пекинской капусты, 100 г сладкого перца, 60 г свежего острого перца, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 15 г кунжута, 15 г муки, 10–15 г крахмала, 60–70 г томатной пасты, 100 мл соевого соуса, 5 мл уксусной эссенции, 20 г сахара, 8 г молотого перца чили

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, но не слишком мелко. Мясо посыпать крахмалом и мукой, полить соевым соусом, перемешать и оставить мариноваться на 2–3 часа. Лук и морковь очистить, лук нарезать полукольцами, морковь – тонкими полукруглыми ломтиками. Чеснок измельчить. Сладкий и острый перец очистить от семян и плодоножек и нарезать тонкими полосками. Капусту нашинковать. Сало нарезать кубиками, выложить на сковороду, подрумянить. Когда из сала вытопится жир, добавить лук и жарить, перемешивая, до золотистого цвета. Затем выложить на сковороду мясо в соевом соусе и жарить до полуготовности. Добавить все остальные овощи, перемешать и тушить на среднем огне. Соединить томатную пасту, уксусную эссенцию, сахар, молотый перец. Когда овощи будут почти готовы, влить полученный соус, посолить, перемешать и тушить до готовности.

Свинина с грибами в молочно-томатном соусе

1 кг свинины, 250 г грибов, 200–250 г репчатого лука, 10 г муки, 300–400 мл молока, 80 мл растительного масла, 50–60 г томатной пасты, паприка, острый молотый перец, душистый перец, мускатный орех, соль и зелень по вкусу

Свинину вымыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками, обжарить в раскаленном масле до золотистой корочки, переложить на тарелку. Грибы вымыть, очистить, нарезать ломтиками и обжарить в масле, в котором жарилось мясо. Лук очистить, мелко нарезать, положить к грибам, обжарить до прозрачности. Добавить обжаренное мясо, соль, пряности, перемешать. Молоко довести до кипения, всыпать муку, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Добавить в соус томатную пасту, соль, пряности (соус должен быть достаточно острым). Горячим соусом залить мясо с грибами и тушить до готовности. Подавать блюдо горячим, посыпав измельченной зеленью.

Свинина в рисовом вине

500 г филе свинины, 80 г репчатого лука, 150–200 мл рисового вина, 50–70 мл растительного масла, соевый соус, зелень, свежий острый красный перец, паприка, кориандр и молотый душистый перец по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать плоскими ломтями поперек волокон, натереть солью и пряностями и обжарить в раскаленном растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Лук очистить, нарезать полукольцами, добавить к мясу и жарить до прозрачности. Затем влить в сковороду рисовое вино, соевый соус, добавить пряности, сделать огонь слабым и тушить мясо под крышкой, переворачивая, до готовности. При подаче посыпать измельченной зеленью и нарезанным тонкими полукольцами острым красным перцем.

Свиные ребрышки в соевом соусе

500 г свиных ребер с мясом, 50 г сладкого перца, 3 зубка чеснока, 1–2 пера зеленого лука, 200 мл горячего мясного бульона, 60 мл растительного масла, 5 мл кунжутного масла, 50–60 мл соевого соуса, 5 г сахара, соль, кунжут, душистый перец и паприка по вкусу

Ребра вымыть, обсушить, разрезать на порции длиной 7–8 см. Растительное масло разогреть на сковороде, выложить ребра, чтобы они не касались друг друга, и обжарить до золотистого цвета. Затем ребрышки посыпать сахаром, полить соевым соусом, тушить 3–5 минут. Влить кипящий бульон и готовить, пока подлива не загустеет. Сладкий перец очистить от семян, нарезать мелкими кубиками. Чеснок и зеленый лук измельчить. Добавить к мясу сладкий перец, тушить 5 минут. Затем всыпать зеленый лук и чеснок, влить кунжутное масло, добавить соль, пряности, перемешать и тушить еще 5–7 минут.

Запеченная маринованная свинина с чесноком

1,5–2 кг мякоти свинины, 10–12 зубков чеснока, 100 мл соевого соуса, 100–120 мл уксуса, паприка, молотый черный перец, кориандр, соль и сахар по вкусу

В 150 мл воды растворить немного соли и сахара, влить уксус и соевый соус, перемешать. Мясо вымыть, обсушить, залить маринадом и оставить на 5 часов, а лучше на ночь. Затем вынуть мясо из маринада, сделать надрезы и наполнить их смесью пряностей и пропущенного через пресс чеснока. Мясо завернуть в фольгу и запекать в духовке до готовности.

Манты из свинины с кимчи по-корейски

500 г муки, 1 кг мякоти свинины, 200 г утиного филе, 150 г готовой фунчозы, 300 г кимчи, 200 г тофу, 50 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 4 пера зеленого лука, 3–4 пера джусая (душистого лука), 5–7 г корня имбиря, 10 мл соевого соуса, 1 мл кунжутного масла, 5 г сахара, 2 г молотого черного перца, 3 г молотого перца чили, уксус и соль по вкусу, растительное масло для жарки

Для соуса: *70 мл соевого соуса, 40 мл рисового уксуса, 10 г сахара, 80 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, молотый перец чили, кунжут по вкусу*

Из 500 г муки, щепотки соли и воды замесить очень крутое тесто, завернуть его в пленку и дать полежать 1 час при комнатной температуре. Свинину, желательно жирную, и утиное филе пропустить через мясорубку вместе с очищенными чесноком и корнем имбиря. Добавить к фаршу соевый соус, кунжутное масло, сахар, молотый перец, тщательно перемешать. Выложить фарш на сковороду с небольшим количеством разогретого растительного масла и обжарить до полуготовности. Добавить фунчозу, мелко нарезанную кимчи, размятый в крошку тофу, мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, зеленый лук и джусай, перемешать. Тесто разделить на части, раскатать круглые лепешки достаточно большого диаметра, выложить на них начинку и сформовать манты. Готовить их можно в пароварке (около 20 минут) или обжарить в растительном масле на среднем огне в течение 3–5 минут, затем долить немного воды с уксусом и довести до готовности под крышкой.

Приготовить соус. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками, чеснок пропустить через пресс. Соединить соевый соус с рисовым уксусом и сахаром, добавить лук, чеснок, молотый острый перец, подсушенный кунжут, тщательно перемешать и поставить в прохладное место. Подавать манты с приготовленным соусом.

Свиные ребрышки в остром маринаде

1 кг свиных ребрышек, 150 г репчатого лука, 6–7 зубков чеснока, 30–40 мл винного уксуса, 50 г соуса чили, 20–30 г зернистой горчицы, гвоздика, черный перец, свежий острый красный перец и соль по вкусу

Лук очистить и нарезать полукольцами. В кастрюле вскипятить 1,5 л воды, добавить лук, разрезанные на 2 части зубки чеснока, уксус, соус чили, горчицу, гвоздику, черный перец и соль, довести до кипения и варить 10–15 минут. Снять с огня, остудить. Ребра сполоснуть, обсушить, нарезать на порционные куски. Положить ребра в приготовленный маринад, выдержать 20 минут, затем поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения. Как только маринад закипит, снять кастрюлю с огня и вынуть ребра. Присыпать мясо измельченным острым перцем и жарить на гриле или запекать в духовке до готовности.

Свиная печень по-корейски

700 г свиной печени, 200 г сладкого перца, 300 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20–30 мл кунжутного масла, 200 мл воды, 50 мл уксуса, 3 г кориандра, 3 г молотого острого перца, 3–5 г молотого черного перца, паприка, зелень и соль по вкусу

Лук очистить и нарезать полукольцами. В холодную кипяченую воду влить уксус, перемешать, опустить лук и выдержать 30–40 минут. Печень вымыть, удалить пленки и протоки, нарезать небольшими тонкими пластинами, опустить на 30–40 минут в холодную воду. Затем печень вынуть, немного обсушить, обжарить в разогретом растительном масле на сильном огне с двух сторон. Печень выложить на бумажное полотенце, остудить, затем положить в полиэтиленовый пакет, всыпать соль, перец, паприку и кориандр, влить маринад из-под лука. Пакет завязать и встряхнуть несколько раз, затем положить в холодильник на 1 час. Маринад слить, печень перемешать с маринованным луком, сбрызнуть кунжутным маслом, посыпать зеленью и подать на стол.

Пикантная курятина по-корейски

1,5–1,7 кг куриных голеней, 600 г отваренных спагетти или фунчозы, 8 зубков чеснока, 25 г кунжута, 50–60 мл соевого соуса, 100–120 г сахара, острый перец по вкусу, растительное масло для жарки

Куриные голени вымыть, обсушить, обжарить на сковороде в разогретом масле. Затем влить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и тушить мясо 10–15 минут. Посыпать голени сахаром и тушить под крышкой, чтобы сахар карамелизовался. Добавить соевый соус, острый перец, тушить еще 5 минут. Выложить на блюдо готовые спагетти или фунчозу, на них – курицу, полить карамельно-соевым соусом, посыпать измельченным чесноком и подсушенными семенами кунжута.

Острые крылья по-корейски

1–1,2 кг куриных крыльев, 5 зубков чеснока, 20 г свежего корня имбиря, 100 мл растительного масла, 100 мл апельсинового сока, 100 мл лимонного сока, 30 мл соевого соуса, 100 г меда, 10 г лимонной цедры, 20 г тмина, соль по вкусу

Чеснок пропустить через пресс. Имбирь измельчить на мелкой терке. Взбить растительное масло с апельсиновым и лимонным соком, добавить соевый соус, мед, цедру, тмин, соль, чеснок и имбирь, перемешать. Куриные крылья вымыть, обсушить, залить маринадом. Хорошенько перемешать, накрыть крышкой и мариновать в холодильнике 8 часов. Затем вынуть крылья из маринада и обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.

Хе из куриного филе

400 г куриного филе, 100 г огурцов, 200 г сладкого перца, 100 г моркови, 150–170 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 3 веточки петрушки, 80 мл соевого соуса, 40 мл уксуса, 3–5 г сахара, 3 г кориандра, 5 г паприки, 3–5 г перца чили, растительное масло для жарки

Куриное филе промыть, обсушить и нарезать вдоль тонкими полосками. Соединить уксус с сахаром, залить этим маринадом курицу, перемешать и держать, пока мясо немного не побелеет. Овощи вымыть, очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь, огурцы и сладкий перец – соломкой. Половину лука обжарить в разогретом растительном масле до прозрачности, выложить на тарелку. Долить в сковороду масла, всыпать молотый острый перец и сладкую паприку, прогреть на слабом огне 1 минуту. В горячее масло выложить курицу, добавить соевый соус, кориандр, чеснок, хорошо перемешать, тушить 3 минуты. Добавить нарезанные овощи (кроме жареного лука и огурцов), перемешать, тушить 3 минуты. Затем добавить огурцы, обжаренный лук, зелень, перемешать и подержать на огне еще 3 минуты. Готовое блюдо остудить, поставить в холодильник на 4–8 часов и после этого подать на стол.

Куриные крылышки в медово-соевом соусе

700 г куриных крылышек, 80 мл соевого соуса, 80-100 г меда, 20–30 г зернистой горчицы, 4 г молотого имбиря, 4–5 г карри, 5 г кардамона, 3–4 г перца чили, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Куриные крылышки промыть, обсушить, сложить в миску. Мед растопить, добавить горчицу, пряности, перемешать. Затем влить соевый соус, посолить и перемешать еще раз. Маринадом залить крылышки, оставить на 2–3 часа. В сковороде разогреть растительное масло, выложить крылышки и жарить с двух сторон до золотистого цвета. Затем накрыть крышкой, уменьшить огонь и жарить еще 10–15 минут.

Куриные бедрышки в томатно-соевом соусе

2 кг куриных бедрышек, 80 г сливочного масла, 80-100 мл соевого соуса, 30 мл яблочного уксуса, 30 г горчицы, 20 г томатной пасты, паприка, молотый черный перец, перец чили и соль по вкусу

Бедрышки вымыть, обсушить. Соединить соевый соус с горчицей и уксусом, перемешать до однородности. Залить маринадом бедрышки, выдержать 40 минут. Затем добавить томатную пасту, соль и пряности, перемешать, оставить мясо в маринаде еще на 1–1,5 часа. Разогреть в сковороде сливочное масло, выложить бедрышки и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Затем уменьшить огонь до слабого и томить бедрышки под крышкой до готовности.

Дакчук (курица с рисом)

1 куриное бедро (250 г), 100 г риса, 80 г моркови,100 г репчатого лука, 1–2 зубка чеснока, 5 г измельченного перца чили, 3 г кориандра, соль и зелень по вкусу

Куриное бедро вымыть, положить в кастрюлю, залить 1 л горячей воды и варить 1 час, снимая пену. Мясо вынуть, остудить, разделить на волокна. Бульон процедить и поставить на огонь. Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать мелкими кубиками, чеснок – пластинками, морковь измельчить на средней терке. Все овощи положить в бульон. Всыпать промытый рис, довести до кипения, варить 5 минут. Добавить перец, кориандр, соль, и варить около 30 минут, время от времени перемешивая. Жидкость должна полностью выпариться, рис должен хорошо развариться, в результате получится густая каша. Добавить в кашу куриное мясо, перемешать и снять с огня. При подаче блюдо посыпать измельченной зеленью.

Курица с кимчи

1 кг куриных голеней, 100–150 г кимчи, 40–50 мл растительного масла, 30 мл соевого соуса, 30 г соуса терияки, 3–5 бутонов гвоздики, зира, кориандр, молотый черный перец, соль, сахар и зелень по вкусу

Куриные голени вымыть, обсушить, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить со всех сторон до золотистого цвета. Соединить пряности, немного растолочь смесь в ступке и влить терияки, перемешать. Затем добавить соевый соус, соль, сахар, зелень и перемешать еще раз. Обжаренные голени выложить в маринад и мариновать 1–2 часа. Затем переложить их в форму для запекания, сверху распределить кимчи (предварительно отжав рассол), сбрызнуть все растительным маслом, накрыть форму фольгой. Запекать голени в духовке около 30 минут. Затем фольгу снять и подрумянить блюдо в течение 10 минут.

Дакжим (курица с овощами)

600 г курицы, 140 г шампиньонов, 100 г фунчозы, 250–300 г картофеля, 120-80 г сладкого перца, 40 г свежего перца чили, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 2–3 зубка чеснока, 3–4 пера зеленого лука, 10 г кунжута, 50 мл растительного масла, 5 мл кунжутного масла, 80 мл сладкого соевого соуса, 10 г меда, 5 г соли, 3 г молотой смеси перцев, пряности по вкусу

Курицу (бедра, голени или крылья) нарезать кусочками, залить половиной соевого соуса, добавить пряности, перемешать и оставить мариноваться на 2–3 часа. Овощи вымыть и очистить. Морковь, сладкий перец и картофель нарезать соломкой, лук – тонкими полукольцами. Шампиньоны и чеснок нарезать пластинками. Перец чили очистить от плодоножек и семян и нарезать тонкими колечками. В глубокой сковороде разогреть растительное масло, выложить перец чили и жарить, перемешивая, 3–5 минут, затем перец вынуть. В полученное пряное масло положить кусочки маринованной курицы, обжарить на сильном огне, перемешивая, до золотистого цвета. Затем всыпать к мясу все овощи и грибы и жарить, перемешивая, около 5 минут. Соединить кунжутное масло, оставшийся соевый соус, мед, залить смесью мясо с овощами, перемешать. Затем влить в сковороду 200 мл кипятка, добавить соль, смесь перцев и пряности по вкусу, довести до кипения. В сковороду всыпать фунчозу, перемешать, чтобы она была покрыта соусом, довести до кипения и снять с огня. Дать постоять под крышкой 5 минут. Все еще раз перемешать, посыпать зеленым луком и кунжутом и подавать немедленно, горячим.

Цай с курицей

400–500 г куриного филе, 100 г моркови, 150 г свеклы, 80 г репчатого лука, 2–3 зубка чеснока, 60–80 мл растительного масла, соль, черный перец, красный острый перец, паприка и кориандр по вкусу

Мясо вымыть, обсушить, нарезать полосками и обжарить в разогретом растительном масле, перемешивая. Овощи вымыть и очистить. Морковь и свеклу нарезать соломкой и протушить в разогретом масле по отдельности, чтобы морковь не окрасилась в красный цвет. Лук и чеснок измельчить, обжарить в растительном масле до прозрачности. Все горячие обжаренные продукты соединить, добавить соль и пряности. Дать блюду настояться 1–2 часа. Подавать с пресным рисом.

Хе из курицы

500 г куриного филе, 300 г моркови, 160–200 г репчатого лука, 100–130 мл уксуса, 15–20 г соли, 8-10 г приправы для моркови по-корейски, 7 г молотого черного перца, зелень по вкусу, растительное масло для жарки

Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать полосками. Морковь и лук очистить. Морковь нарезать тонкой соломкой, лук – полукольцами. Все ингредиенты соединить, влить уксус, добавить соль, перемешать и оставить мариноваться на 2 часа. Затем разогреть в сковороде растительное масло, выложить овощи с мясом и жарить, перемешивая, на сильном огне до готовности курицы. Посыпать блюдо перцем и приправой, перемешать, остудить и поставить в холодильник на 10–12 часов. Готовое блюдо подавать, присыпав измельченной зеленью.

Хе из куриных сердечек

800 г куриных сердечек, 100 г сладкого перца, 200 г моркови по-корейски, 150 г репчатого лука, 6–8 веточек кинзы, 6 веточек петрушки, 4–5 веточек укропа, 100–120 мл уксуса, 60 мл соевого соуса, 4–5 г молотого острого перца, кориандр, зира и молотый черный перец по вкусу, растительное масло для жарки

Сердечки вымыть, удалить пленки, сосуды, отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, разрезать на 4 части. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до прозрачности. Пряности соединить и растолочь в ступке. Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой, положить в сковороду к луку, посыпать специями и жарить, перемешивая, 2–3 минуты. Затем выложить к овощам сердечки, добавить уксус и соевый соус, перемешать. Через 3–4 минуты добавить морковь и жарить, перемешивая, 4–6 минут. Посыпать блюдо измельченной зеленью, перемешать и снять с огня. Перед подачей на стол выдержать в холодильнике не менее 4–6 часов.

Пряные куриные желудки

1 кг куриных желудков, 150 г репчатого лука, 70 мл соевого соуса, 20 мл яблочного уксуса, 50–70 мл растительного масла, молотый острый перец, молотый черный перец, кориандр и зелень по вкусу

Куриные желудки вымыть, удалить пленки, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Соединить лук и мясо. В кастрюлю налить соевый соус, растительное масло и уксус, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящий маринад положить желудки с луком и готовить, перемешивая, 3–4 минуты. Добавить пряности, перемешать, дать остыть и поставить в холодильник на 8-10 часов. Перед подачей посыпать блюдо измельченной зеленью.

Куриные желудки с овощами в соусе

400 г очищенных куриных желудков, 250–300 г картофеля, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 8-10 веточек кинзы, 60 мл растительного масла, 50 мл соевого соуса, 60 мл яблочного уксуса, соль, сахар, сушеный базилик, кориандр, черный перец по вкусу

Желудки тщательно промыть, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать соломкой. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле до прозрачности. Затем добавить нарезанные желудки, перемешать и жарить еще 2 минуты. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой, отварить в кипящей подсоленной воде почти до готовности, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и выложить на полотенце для просушивания. Приготовить соус. Чеснок пропустить через пресс, соединить с соевым соусом, уксусом, сахаром, солью и пряностями, перемешать до однородности. Обжаренные желудки с луком соединить с картофелем, добавить рубленую кинзу, залить соусом, перемешать и поставить в холодильник на 4–5 часов.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рыба с рисом

600 г филе морской рыбы, 200 г отварного риса, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 лук-шалот, 2–3 зубка чеснока, 60 г свежего острого перца чили, 10 г свежего корня имбиря, 1 лимон, 50 мл белого вина, 10 г сахара, соль, базилик, куркума и перец по вкусу, растительное масло для жарки

Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать кусочками. Разрезать лимон пополам и выжать из одной половины сок. Свежий острый перец очистить от семян, вместе с чесноком и имбирем измельчить с помощью блендера, добавить соль и сок лимона. Маринадом натереть кусочки рыбы и поставить мариноваться в холодильник на 30 минут. Затем отварить филе на пару. Морковь очистить и измельчить на терке. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками, шалот тоже мелко нарезать. Овощи обжарить в растительном масле, приправить солью и перцем, влить вино, перемешать и дать ему выпариться. Полить овощи соком, выжатым из второй половины лимона, перемешать. Половину овощей выложить в миску, соединить с отварным рисом. Оставшиеся овощи посыпать куркумой и тушить 5 минут. Добавить лук-шалот, сахар, соль, при необходимости влить немного воды, тушить 2–3 минуты. Добавить отварное рыбное филе, можно влить немного маринада и тушить еще 10–15 минут (можно запечь в духовке). Подавать с рисово-овощной массой, украсив базиликом, укропом и другой зеленью по вкусу.

Рыба в кунжуте

500 г филе морской рыбы, 20 г муки, 20 г кунжута, молотый черный перец, соевый соус и винный уксус по вкусу, растительное масло для жарки

Рыбное филе промыть, обсушить, разрезать на порционные куски, залить соевым соусом и винным уксусом, перемешать. Соединить муку, перец и чуть больше половины кунжута. Каждый кусочек маринованного филе обвалять в мучной смеси и выложить на сковороду с разогретым маслом. Жарить на среднем огне до золотистой корочки с двух сторон. На сухой сковороде обжарить оставшийся кунжут, посыпать готовую рыбу и подать на стол.

Острая рыба с овощами

600–700 г филе рыбы, 150 г моркови, 200 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 100 мл воды, 100 мл уксуса, 40 мл соевого соуса, свежий острый красный перец, молотый черный перец, кориандр и соль по вкусу

Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, посолить или сбрызнуть соевым соусом и перемешать. Из уксуса, разведенного в воде, соевого соуса и пряностей приготовить маринад, залить им рыбу, перемешать и выдержать 4–5 часов. Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь измельчить на терке для моркови по-корейски и обжарить на растительном масле. В конце жарки добавить чеснок, перемешать и снять с огня. Рыбу вынуть из маринада, добавить к овощам. По желанию маринованную рыбу можно предварительно приготовить на пару, а уже затем соединять с овощами. В масле обжарить нарезанный острый красный перец – масло должно приобрести красноватый оттенок. Горячим перечным маслом залить овощи с рыбой, перемешать, установить сверху небольшой груз и выдержать блюдо в холодильнике 5–6 часов.

Хе из рыбы на яблочном уксусе

500–600 г филе рыбы, 100 г сладкого перца, 200–250 г мор-кови, 300 г репчатого лука, 6–8 зубков чеснока, 8-10 веточек кинзы, 50–60 мл растительного масла, 50–60 мл яблочного уксуса, 15 г кориандра, 10 г паприки, 5–8 г молотого перца чили, соль и соевый соус по вкусу

Филе рыбы очистить от костей и плавников, вымыть, обсушить и нарезать полосками шириной 1–1,5 см. Рыбу залить уксусом и соевым соусом, перемешать и мариновать около 1 часа. Овощи вымыть и очистить. Лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, сладкий перец и морковь нарезать тонкими полосками. Морковь обжарить в половине растительного масла, добавить пряности, перемешать. В оставшемся масле обжарить лук. На маринованную рыбу выложить обжаренную морковь, обжаренный лук, посыпать измельченным чесноком. Сверху распределить сладкий перец, посыпать пряностями и рубленой зеленью. В идеале овощи должны лежать слоями. Маринованная рыба будет готова к употреблению через 6 часов, однако ее можно и поджарить после маринования.

Хе из судака

500 г филе судака, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 70 мл уксуса, соль, паприка, зелень, молотый острый и черный перец по вкусу

Филе судака вымыть, удалить кости, нарезать квадратами со сторонами 1,5–2 см. Сбрызнуть уксусом, перемешать и поставить в холодильник на 30 минут. Рыба должна немного побелеть. Морковь вымыть, очистить, измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук очистить и нарезать тонкими четвертькольцами. На рыбу сверху выложить лук и морковь, посолить, посыпать специями – не перемешивать! Растительное масло раскалить на сковороде, кипящим вылить на овощи и рыбу, сразу перемешать, накрыть крышкой и оставить на 30 минут. Готовое блюдо украсить зеленью и подать на стол. Если не уверены в качестве рыбы, рекомендуем предварительно отварить филе в подсоленной воде.

Хе из щуки или судака

1 кг филе рыбы, 250 г репчатого лука, 8 зубков чеснока, 100 мл растительного масла, 50 мл уксусной эссенции, 20 г соли, 4 г молотого кориандра, 4 г паприки, 2 г молотого белого перца, 2 г молотого черного перца, 2 г молотого острого красного перца, майоран по вкусу

Филе рыбы промыть, обсушить, нарезать полосками и уложить в емкость для маринования – стеклянную, керамическую или эмалированную. Посыпать рыбу солью, перемешать, затем полить уксусной эссенцией и перемешать еще раз. Рыбу немного уплотнить и оставить мариноваться на 20–30 минут. Лук и чеснок очистить, лук нарезать мелкими кубиками, чеснок пропустить через пресс. С рыбы слить выделившийся сок, добавить в маринад чеснок и половину лука, перемешать и оставить мариноваться еще на 20 минут. Приготовить пряную заливку. В растительном масле обжарить оставшийся лук до прозрачности, добавить пряности, перемешать и снять с огня. Выдержать 5–7 минут, чтобы масло впитало аромат пряностей, залить рыбу и дать постоять. Рыба готова к употреблению. Можно дополнительно быстро обжарить ее в получившемся пряном масле.

Хе из скумбрии с овощами

500 г скумбрии (1 тушка), 100 г моркови по-корейски, 150 г репчатого лука, 80 мл растительного масла, 80 мл рисового уксуса, 20 г сахара, 10 г соли, соус чили, молотый черный перец и зелень по вкусу

Скумбрию, если нужно, разморозить, осторожно срезать филе с костей и нарезать кусочками шириной 1,5 см. Соединить уксус, соль и сахар, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Залить полученным маринадом рыбу, перемешать, оставить на 1 час. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Маринад аккуратно слить с рыбы в небольшую кастрюльку, добавить нарезанный лук, поставить на огонь, довести до кипения и сразу же снять. Лук остудить в маринаде, затем откинуть на дуршлаг. Рыбу соединить с луком и морковью по-корейски, посыпать солью и перцем. Раскалить на сковороде масло, полить на рыбу с овощами, сразу перемешать. Добавить соус чили, еще раз перемешать. Накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 3–4 часа. При подаче украсить зеленью.

Хе из пангасиуса

700 г филе пангасиуса, 120 г огурцов, 200 г репчатого лука, 6 зубков чеснока, 60–80 мл растительного масла, 50 мл уксуса, 60–70 мл соевого соуса, 20 г сахара, соль, специи, кинза и петрушка по вкусу

Рыбу разморозить, нарезать небольшими кусочками, залить уксусом на 20 минут. Затем опустить в кипящую подсоленную воду, проварить 3–4 минуты, вынуть и обсушить. Кусочки рыбы посыпать сахаром, солью, специями по вкусу и измельченным чесноком. Лук нарезать тонкими полукольцами, огурцы – соломкой. Уложить овощи поверх рыбы. Масло раскалить до появления дымка, полить овощи с рыбой, перемешать. Добавить соевый соус, перемешать и дать настояться под крышкой 30 минут. Перед подачей украсить зеленью.

Хе из карпа

1 кг филе карпа, 250 г моркови, 250 г репчатого лука, 3–4 зубка чеснока, 30–40 г свежего острого перца, соль или соевый соус, красный перец, черный перец, кориандр, растительное масло, кинза, петрушка и уксус по вкусу

Рыбу промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами, добавить уксус, перемешать. Соединить лук с рыбой, аккуратно перемешать, закрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 2 часа. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски, посыпать солью, слегка перетереть руками, оставить на 10 минут, затем отжать выделившийся сок. Чеснок измельчить. Острый перец очистить от семян и нарезать тонкими полукольцами. Добавить к моркови чеснок, острый перец, соль и пряности, перемешать. Морковь выложить на рыбу, дать постоять 10 минут. Разогреть на сковороде растительное масло почти до кипения, полить овощи с рыбой, сразу перемешать. Добавить рубленую зелень, накрыть крышкой и выдержать в прохладном месте 2–3 часа. Если есть опасения по поводу качества рыбы, рекомендуется предварительно отварить ее в подсоленной воде.

Хе из сельди (слабосоленой)

600 г филе слабосоленой сельди, 250 г моркови, 150 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 40 г кунжута, 70 мл растительного масла, 150 мл уксуса, 70 мл соевого соуса, 40 г сахара, 40 г приправы для моркови по-корейски

Филе слабосоленой сельди сполоснуть, нарезать полосками. Овощи вымыть и очистить. Морковь измельчить на крупной терке, лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс. Овощи соединить с рыбой, всыпать приправу и кунжут. Растительное масло раскалить до появления дымка, полить овощи с рыбой, сразу перемешать. Сахар растворить в уксусе, соединить с соевым соусом и залить этой смесью овощи с рыбой, аккуратно перемешать. Сверху установить небольшой груз и выдержать в прохладном месте около 2 часов. После этого блюдо готово к употреблению, но по желанию овощи с рыбой можно обжарить или приготовить в пароварке.

Хек с овощами

1 кг филе хека, 450 г помидоров, 150 г моркови, 80 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 60 мл лимонного сока, соевый соус, молотый острый перец, черный перец, чеснок и кориандр по вкусу

Овощи вымыть и очистить. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, выложить в раскаленное растительное масло и быстро обжарить, чтобы лук стал прозрачным. Помидоры опустить в кипяток, обдать холодной водой, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Филе хека сполоснуть, обсушить, нарезать порционными кусками, натереть смесью пряностей, залить лимонным соком и соевым соусом, перемешать и оставить мариноваться на 40–50 минут. На фольгу выложить кусочки рыбы, сверху – обжаренные лук, морковь и помидоры. Можно полить соевым соусом и посыпать измельченным чесноком. Края фольги соединить, плотно сжать. Рыбу с овощами выложить на противень и запекать в духовке при температуре 180–190 С около 30 минут. При подаче украсить зеленью.

Хе из минтая. Вариант 1

300 г филе минтая без костей и кожи, 250 г моркови, 300 г репчатого лука, 5–6 зубков чеснока, 10 г свежего острого перца, 40–50 мл соевого соуса, 40–50 мл уксуса, 40 г коричневого сахара, 20–30 г соли, 10 г кориандра, пряности, зелень и растительное масло по вкусу

Филе минтая разморозить, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть уксусом и оставить мариноваться на 40–60 минут. Приготовить рыбу в пароварке. Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок и острый перец нарубить, морковь измельчить на крупной терке. Овощи соединить, посыпать сахаром, солью, пряностями, слегка перетереть руками. Добавить рыбу, соевый соус, уксус, аккуратно перемешать. Разогреть на сковороде растительное масло до появления дымка, полить овощи с рыбой, сразу перемешать. Накрыть крышкой и дать настояться в течение 30 минут. Перед подачей посыпать зеленью.

Хе из минтая. Вариант 2

1 кг филе минтая, 200 г красного сладкого перца, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 3–5 зубков чеснока, 6–8 веточек кинзы, 40 г кунжута, 60 мл растительного масла, 40 мл уксуса, 3 г кориандра, молотый острый и черный перец, соль и сахар по вкусу

Филе минтая разморозить, сполоснуть, обсушить и нарезать полосками шириной 1,5 см. Посолить, добавить уксус, перемешать и мариновать около 1 часа. Овощи вымыть и очистить. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, сладкий перец – соломкой. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Чеснок пропустить через пресс, зелень нарубить. В разогретом растительном масле обжарить чеснок, тертую морковь, лук и перец. Всыпать пряности, добавить соль, сахар, перемешать и выложить смесь на маринованную рыбу. Посыпать измельченной кинзой, перемешать, поставить сверху гнет и мариновать около 8 часов. Блюдо можно подавать как готовое или подвергнуть рыбу дополнительной термообработке.

Минтай пряный жареный

500 г филе минтая, 120 г репчатого лука, 20–25 г муки, 20 г панировочных сухарей, молотый острый перец, молотый черный перец, соевый соус, лимонный сок, соль и зелень укропа по вкусу, растительное масло для жарки

Филе минтая разморозить, сполоснуть и обсушить, затем разрезать вдоль на две части и немного отбить. Рыбу сбрызнуть лимонным соком и соевым соусом, посыпать перцем и укропом, оставить для маринования на 30 минут. Лук очистить, нарезать небольшими кубиками и обжарить в растительном масле до прозрачности. Выложить лук на один кусок филе, накрыть другим куском рыбы, придать овальную форму. Запанировать рыбу в муке с солью, сухарях и обжарить с двух сторон в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Жареный морской окунь с чесноком

800 г филе морского окуня, 1–2 зубка чеснока, 30 мл лимонного сока, 3 г приправы для рыбы, молотый белый перец, соль и зелень базилика по вкусу, растительное масло для жарки

Чеснок очистить, пропустить через пресс, добавить лимонный сок и приправу для рыбы, перемешать до однородности. Филе морского окуня сполоснуть, обсушить, натереть чесночной массой, накрыть пленкой и оставить для маринования на 20 минут. На сковороде разогреть растительное масло. Филе вынуть из маринада, посыпать солью и молотым перцем и обжарить в масле с двух сторон до золотистого цвета. При подаче посыпать измельченным базиликом.

Щука в остром маринаде

1,7–2 кг филе щуки, 6 зубков чеснока, 10–12 веточек укропа, 80 мл растительного масла, 80 мл уксуса, 90-100 мл соевого соуса, 20 г кориандра, 10 г молотого перца чили

Филе щуки без костей и плавников вымыть, обсушить и нарезать полосками шириной 1,5 см. Взбить растительное масло с уксусом и соевым соусом, добавить пряности, пропущенный через пресс чеснок и мелко нарубленный укроп. По желанию можно добавить 10–15 г сахара. Рыбу залить маринадом, перемешать, поставить сверху небольшой груз и выдержать около 1 часа. Маринованную таким способом щуку можно использовать для приготовления хе (добавив подготовленные овощи), а также приготовить в пароварке, духовке, на гриле или обжарить в сковороде на очень горячем масле.

Треска в чесночном соусе

800-1000 г филе трески, 5–6 зубков чеснока, 7-10 веточек петрушки, 60–70 мл оливкового масла, 30–40 мл лимонного сока, соевый соус, соль, перец, молотый имбирь и мускатный орех по вкусу

Филе трески вымыть, обсушить. Соединить соль со специями, натереть рыбу, залить лимонным соком и поставить в холодильник на 30–40 минут. Чеснок мелко нарезать, обжарить в половине разогретого масла, перемешивая, 1 минуту. В другой сковороде в оставшемся масле обжарить рыбное филе с обеих сторон до золотистой корочки. Залить рыбу чесночным маслом и жарить на сильном огне еще 3–4 минуты. При подаче посыпать рубленой зеленью и сбрызнуть соевым соусом.

Карп в пикантном маринаде

700–800 г карпа, 4–5 зубков чеснока, 80 г кукурузной муки, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 мл уксуса, 10 г меда, 20 г горчицы, соевый соус, острый и черный перец по вкусу

Карпа очистить, вымыть, удалить внутренности, тщательно промыть и нарезать порционными кусками. Приготовить маринад. Соединить пропущенный через пресс чеснок, молоко, уксус, мед, горчицу, соевый соус и перец. Рыбу залить маринадом, оставить на 10 минут, затем кусочки перевернуть и оставить для маринования еще на 10–15 минут. Маринованную рыбу запанировать в муке. Масло разогреть на сковороде, выложить рыбу и обжарить с двух сторон до золотистой корочки.

Палтус в пряном соусе

700–800 г филе палтуса, 2–3 веточки кинзы, 20–30 мл оливкового масла, 50 мл лимонного сока, соль по вкусу

Для соуса: *1 кг помидоров, 100 г красного лука, 70–80 г свежего острого красного перца, 20 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, соль и молотый черный перец по вкусу*

Филе палтуса сполоснуть, обсушить, разрезать на порционные куски, полить лимонным соком, взбитым с оливковым маслом и солью. Оставить для маринования на 30–40 минут. Помидоры обдать кипятком, окунуть в холодную воду, очистить от кожицы, разрезать, удалить семена, нарезать мякоть кубиками. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Острый перец вымыть, удалить семена и плодоножки. Помидоры, лук и острый перец пюрировать с помощью блендера в однородную массу. Добавить растительное масло, лимонный сок, соль, черный перец, тщательно перемешать. Маринованную рыбу обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистой корочки, выложить на блюдо, залить соусом и дать постоять 20–30 минут. Перед подачей украсить зеленью кинзы.

Сазан, запеченный с луком

2–2,5 кг сазана (1 тушка), 200 г репчатого лука, растительное масло, острый молотый перец, черный перец, мускатный орех, сушеный укроп, соевый соус по вкусу, зелень и кунжут для подачи

Сазана очистить, выпотрошить через разрез на спине, тщательно вымыть. Тушку распластать на смазанной маслом фольге, полить соевым соусом, тщательно натереть смесью пряностей. Лук очистить, нарезать кольцами и выложить сверху на рыбу. Запекать в духовке до готовности. Лук должен быть хрустящим. При подаче посыпать блюдо кунжутом и украсить зеленью.

Палтус отварной под пикантным соусом

1 кг палтуса, 400 г свеклы, 200 г моркови, 120 г корня петрушки, 400 г репчатого лука, 10 г муки, 20–30 мл растительного масла, 70 мл лимонного сока, 6–8 г цедры лимона, 2 лавровых листа, молотый черный и душистый перец горошком, тмин, соль и сахар по вкусу

Рыбу выпотрошить, очистить, вымыть и разрезать на порционные куски. Посыпать цедрой и тмином, осторожно перемешать, накрыть фольгой и оставить мариноваться в холодильнике на 1,5–2 часа. Овощи вымыть и очистить. Морковь и корень петрушки нарезать соломкой, лук – полукольцами. Положить нарезанные овощи в кастрюлю, залить 700 мл горячей воды, добавить соль, лавровый лист, душистый перец горошком, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на слабом огне 20 минут. Свеклу очистить, нарезать тонкими ломтиками. В кастрюлю с отварными овощами добавить рыбу и свеклу, варить на небольшом огне 15–20 минут. Затем рыбу вынуть. Овощи в бульоне отварить до мягкости, удалить лавровый лист и перец горошком. Примерно половину жидкости слить, а оставшийся бульон вместе с овощами перелить в чашу блендера и пюрировать. Должен получиться довольно жидкий овощной соус. Всыпать в соус муку, проварить на слабом огне, постоянно перемешивая, до загустения. Приправить лимонным соком, сахаром, солью и молотым перцем. Рыбу выложить в форму, залить соусом и запекать в духовке 15 минут. При подаче можно украсить зеленью кинзы и обжаренными колечками свежего острого перца.

Скумбрия по-корейски

1 кг филе скумбрии, 200 г моркови, 200–250 г репчатого лука, 1 зубок чеснока, 40–50 г томатной пасты, 80 мл растительного масла, 5-10 мл лимонного сока, 4–5 г сахара, 20 г соли, 3 г кориандра, 2 г молотого острого перца, 4 г молотого черного перца, зелень для подачи

Филе рыбы промыть, нарезать кусочками, посыпать сахаром, солью, пряностями, перемешать и оставить мариноваться на 40 минут. Морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. Лук очистить и нарезать полукольцами. Сбрызнуть овощи лимонным соком, добавить пропущенный через пресс чеснок, слегка перетереть руками. Овощи соединить с рыбой. Разогреть на сковороде растительное масло, размешать в нем томатную пасту, снять с огня и дать постоять 8-10 минут. Этим соусом залить овощи с рыбой, перемешать, поставить в прохладное место на 8-12 часов. При подаче украсить зеленью.

Кимпаб (суши по-корейски)

70 г слабосоленой семги, 170 г рассыпчатого отварного риса, 30 г моркови по-корейски, 40 г свежего огурца, 1 лист нори, 15–20 мл кунжутного масла, сушеный чеснок и соевый соус по вкусу

Специальную циновку для суши покрыть пищевой пленкой и уложить лист нори. Растительное масло подогреть на сковороде, добавить в него чеснок, перемешать и заправить им рис. Перемешать тщательно, чтобы чесночное масло распределилось равномерно. Горячий рис с помощью лопатки распределить по листу нори слоем толщиной 6–8 мм. Рисом должно быть покрыто 2/3 листа, оставшаяся треть должна оставаться пустой. Семгу и огурец нарезать соломкой. На рис к краю нори выложить нарезанную семгу, огурец и морковь. При помощи циновки лист нори туго свернуть и оставить на 10–20 минут. Затем острым ножом разрезать полученный рулет на роллы. Подавать с соевым соусом.

Кимпаб с тунцом

130 г консервированного тунца, 200 г круглозернистого риса, 4 листа нори, 70 г свежего или маринованного дайкона, 80-100 г огурцов, 50–60 г моркови, 1–2 зубка чеснока, 60 мл соевого соуса, 60 мл кунжутного масла, 15 г кунжута, молотый черный перец и сахар по вкусу

Рис промыть 3–4 раза в проточной воде, залить водой, довести на сильном огне до кипения, затем уменьшить огонь и варить до готовности. Снять рис с огня и выдержать под крышкой 10 минут. В готовый рис добавить кунжутное масло (половину порции), немного кунжута и соли, перемешать. Овощи вымыть и очистить, нарезать морковь, дайкон и огурец тонкими полосками. Морковь обжарить на оставшемся кунжутном масле 2 минуты. Добавить 5 мл соевого соуса, щепотку сахара, чеснок, немного молотого черного перца и кунжута, жарить еще 2 минуты. Остудить. Тунца достать из маринада, разделить на небольшие кусочки. На бамбуковый коврик уложить лист нори, по нему распределить рис слоем 5-10 мм, на рис выложить овощи и тунца, свернуть плотным рулетом. Края нори смочить водой и соединить. Дать рулетам постоять около 1 часа, затем острым ножом разрезать на роллы шириной около 2 см и посыпать кунжутом. Подавать с соевым соусом.

Хе из кальмаров

1 кг неочищенных замороженных кальмаров, 4–5 зубков чеснока, 80 мл растительного масла, 25 мл уксуса, соль, зелень, молотый острый и черный перец по вкусу

Кальмаров разморозить, отделить филе, снять пленку и кожу, тщательно промыть, нарезать полосками длиной около 5 см, проварить в подсоленной воде около 1 минуты и откинуть на дуршлаг. Соединить пропущенный через пресс чеснок, соль и пряности, добавить уксус, перемешать. Положить в этот маринад кальмаров, перемешать и выдержать 15–20 минут. На сковороде раскалить растительное масло, быстро залить кальмаров, перемешать, выдержать 20–30 минут. Подавать на стол, украсив зеленью.

Фаршированные пряные кальмары

500 г кальмаров, 700 г шампиньонов, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 6 зубков чеснока, оливковое масло, соевый соус, лимонный сок, перец, кориандр и соль по вкусу

Кальмаров вымыть, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде в течение 2 минут, откинуть на дуршлаг. Шампиньоны, морковь и лук нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле. Добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, пряности, перемешать и снять с огня. Тушки кальмаров наполнить полученной начинкой, выложить в форму для запекания, залить смесью соевого соуса, оливкового масла и лимонного сока в равных пропорциях и запекать в духовке 7-10 минут.

Кальмары с фасолью по-корейски

450 г очищенных кальмаров, 500 г стручковой фасоли, 5 зубков чеснока, 100 мл растительного масла, 20 мл уксуса, 80-100 мл соевого соуса, 25 г сахара, 4 г кориандра, 2 г кайенского перца, соль по вкусу

Сахар растворить в соевом соусе, добавить уксус, пряности и пропущенный через пресс чеснок, перемешать. Фасоль отварить в подсоленной воде почти до готовности. Кальмаров опустить в кипящую подсоленную воду на 1 минуту, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать тонкими полосками. Растительное масло сильно разогреть на сковороде. Кальмаров соединить с фасолью, полить раскаленным маслом, сразу перемешать. Залить блюдо маринадом, перемешать, дать настояться 10–12 часов и подавать на стол.

Кальмары с луком

600 г кальмаров, 200 г лука, 2 зубка чеснока, 100 мл растительного масла, 5 г паприки, 5 г молотого черного перца, соевый соус, кинза и петрушка по вкусу

Лук очистить, нарезать тонкими кольцами и обжарить в разогретом масле до прозрачности. Измельчить чеснок, добавить к луку и жарить еще 1 минуту. Филе кальмаров нарезать соломкой, добавить к луку и жарить до образования румяной корочки, не более 3 минут. Всыпать пряности, сбрызнуть соевым соусом и снять сковороду с огня. Кальмаров выложить на блюдо, украсить зеленью и подать на стол.

Кальмары с огурцами

200 г отварных кальмаров, 120 г огурцов, 100 г репчатого лука, 10 мл кунжутного масла, 20 мл соевого соуса, 20 г соуса чили, 5 г молотого перца чили, молотый черный перец, уксус, сахар и соль по вкусу, зеленый лук для подачи

Филе отварных кальмаров нарезать соломкой. Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать по диагонали тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Приготовить соус. Соединить кунжутное масло, соевый соус, соус чили, уксус, сахар, соль и молотый перец. Кальмаров соединить с огурцами и луком, залить соусом, перемешать. Поставить в холодильник на 2 часа. Готовое блюдо украсить зеленым луком.

Щупальца кальмаров по-корейски

1 кг щупалец кальмара, 100 г репчатого лука, 3 зубка чеснока, 10 г кунжута, острый красный перец, соль, сахар и уксус по вкусу, растительное масло для жарки

Щупальца вымыть, удалить пленки, снять ту часть кожицы, которая хорошо отделяется. Щупальца залить кипятком, выдержать 1–2 минуты. Затем горячую воду слить, щупальца залить холодной водой и слегка перетереть руками. Повторить процедуру с горячей и холодной водой три раза. Затем щупальца откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом масле до прозрачности. Добавить кунжут, немного пассеровать. Затем выложить в сковороду щупальца, добавить уксус, сахар, соль, пропущенный через пресс чеснок и острый перец. Перемешать и снять с огня. Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным.

Молоки в кислом соусе

300 г молок, 200 г помидоров, 15 г лимонной цедры, 80 мл виноградного уксуса, 50 мл растительного масла, молотый черный и душистый перец, зелень, кунжут, соль или соевый соус по вкусу

Свежие молоки промыть, сбрызнуть соевым соусом и уксусом, оставить для маринования на 20 минут. Затем выложить в смазанную маслом форму для запекания. Помидоры вымыть, нарезать кружочками, распределить поверх молок, посыпать измельченной лимонной цедрой, нарезанной зеленью, солью, специями, полить виноградным уксусом и растительным маслом. Форму накрыть фольгой и поставить в разогретую до 200 С духовку. Запекать 10 минут. При подаче посыпать подсушенным кунжутом и украсить зеленью.

Острая закуска из молок лосося

500 г молок лосося, 100 г моркови, 200 г репчатого лука, 4 зубка чеснока, 70 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, 80 мл соевого соуса, 8 г паприки, 3 г молотого острого красного перца, 3 г молотого черного перца, зелень по вкусу

Молоки тщательно вымыть, положить в миску, залить смесью воды и лимонного сока и оставить мариноваться на 10–20 минут. Затем вынуть из маринада и обсушить. Овощи вымыть и очистить. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь измельчить на терке для овощей по-корейски. В сковороде разогреть растительное масло и пассеровать лук с морковью до мягкости. Молоки разрезать на 3–4 части, добавить в сковороду к овощам, перемешать и жарить на сильном огне, перемешивая, пока не выпарится жидкость. Когда молоки в сковороде начнут потрескивать, добавить мелко нарезанный чеснок, влить соевый соус, перемешать, накрыть крышкой, подержать на слабом огне 5 минут и снять. Посыпать блюдо перцем и другими специями, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 20 минут. При подаче посыпать зеленью по вкусу.

Молоки с хреном

200 г молок, 80 г тертого хрена с уксусом, 10 г муки, 20 мл растительного масла, укроп, соевый соус или соль по вкусу

Молоки промыть, опустить в подсоленную кипящую воду, отварить до готовности, вынуть шумовкой и обсушить. Запанировать молоки в муке и обжарить в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Тертый хрен с уксусом соединить с соевым соусом, добавить сушеный укроп и этим маринадом залить молоки. Через 10–15 минут можно подавать на стол.

Заготовки впрок

Пряные баклажаны с овощами

4 кг баклажанов, 500 г моркови, 200 г корня петрушки, 1 кг репчатого лука, 80-100 г острого красного перца, 1 л воды, 500 мл столового уксуса, зелень петрушки и соль по вкусу

Для маринования желательно использовать баклажаны небольшого размера. Баклажаны вымыть, обрезать плодоножки, наколоть вилкой в нескольких местах, сделать продольные надрезы и бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты. Затем откинуть на дуршлаг, остудить и положить баклажаны под гнет на 1–2 часа. Приготовить начинку. Коренья очистить и нарезать мелкими кубиками или измельчить на терке для моркови по-корейски, добавить измельченную зелень петрушки. Лук очистить и мелко нарезать. У острого перца удалить семена, нарезать тонкими четвертькольцами. Соединить коренья, лук, перец и зелень, добавить соль, перемешать. Полученной начинкой наполнить надрезы на баклажанах. Плотно уложить баклажаны в деревянный бочонок или эмалированную кастрюлю, перекладывая вымытой зеленью, и залить смесью воды с уксусом. Накрыть крышкой, положить сверху груз и перенести в прохладное место. Через 7-10 дней баклажаны будут готовы. Хранить в стеклянной посуде с плотно прилегающей крышкой в холодильнике.

Краснокочанная капуста, маринованная в яблочном уксусе

1 кг краснокочанной капусты, 200 мл воды, 220 мл яблочного уксуса, 10 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 3 г молотого красного перца, 4 лавровых листа, ¼ палочки корицы, гвоздика по вкусу

Кочан разобрать на листья, удалить жесткие прожилки и тонко нашинковать. Нашинкованную капусту плотно уложить в сухую стерильную банку. Приготовить маринад. Воду довести до кипения, добавить срезанные части капустных листов, перец, гвоздику, лавровый лист, корицу и гвоздику. Кипятить 3–5 минут, затем влить уксус, снять с огня и горячим маринадом залить капусту. Прикрыть банки капроновыми крышками, поставить в прохладное место на 2 недели, после чего можно подавать на стол. Для длительного хранения банки с капустой нужно стерилизовать около 20 минут, затем герметично укупорить и дать остыть.

Краснокочанная капуста с изюмом в медовом маринаде

1,3 кг краснокочанной капусты, 200 г изюма, 200 мл воды, 220 мл яблочного уксуса, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. соли, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 3–4 коробочки кардамона, 5–7 бутонов гвоздики, 2–3 г корицы

Кочаны разобрать на листья, удалить грубые прожилки, листья нашинковать как можно тоньше. Изюм промыть, обдать кипятком, соединить с нашинкованной капустой, аккуратно перемешать. Гвоздику истолочь, соединить с корицей, посыпать капусту, еще раз перемешать. Капусту уложить в сухие стерильные банки, утрамбовать. Приготовить маринад. В кипящей воде растворить мед, соль, добавить пряности и варить 2–3 минуты, затем снять с огня, влить уксус, перемешать. Залить маринадом капусту в банках, прикрыть плотными капроновыми крышками и поставить в прохладное место на 12–15 дней. Поле этого капусту можно подавать на стол. Для длительного хранения банки нужно стерилизовать около 20 минут, закатать и дать остыть.

Острая овощная закуска с фасолью

2 кг баклажанов, 500 г отварной фасоли, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 700 г сладкого перца, 80 г свежего острого перца, 16 зубков чеснока, 500 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 150 г сахара, соль, молотый черный и белый перец по вкусу

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать кубиками. Морковь очистить, измельчить на терке. Сладкий и острый перец очистить от семян и плодоножек, нарезать квадратами. Вымытые помидоры и очищенные зубки чеснока пропустить через мясорубку. В кастрюлю налить растительное масло, выложить подготовленные овощи, отварную фасолью, добавить уксус, сахар, соль, аккуратно перемешать. Кастрюлю с овощной смесью поставить на огонь, довести до кипения, затем сделать огонь минимальным и варить, перемешивая, 30 минут. В конце варки добавить молотый перец, перемешать. Горячую закуску разложить в сухие стерильные банки и закатать.

Баклажаны с чесноком

1 кг маленьких баклажанов, 14–16 зубков чеснока, 10–12 веточек сельдерея, по 20 г зелени базилика, кинзы и укропа, 350 мл уксуса (желательно винного), 30–40 г соли

Приготовить маринад. В кастрюле вскипятить 500 мл воды, добавить веточки сельдерея, уксус и соль. Довести до кипения, снять с огня и охладить. Небольшие баклажаны тщательно вымыть и опустить в очень горячую воду на 1–2 минуты. Затем вынуть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, и дать полностью остыть. На баклажанах сделать продольные надрезы глубиной 3–4 см. Чеснок пропустить через пресс. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, перемешать с чесноком. Полученной смесью наполнить надрезы баклажанов, перевязать веточками сельдерея (вынуть из маринада), чтобы края надрезов не расходились. Подготовленные баклажаны плотно уложить в сухие стерилизованные банки, залить остывшим маринадом. Стерилизовать 15–20 минут и закатать.

Маринованная кольраби

1 кг капусты кольраби, 800 мл воды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли (с горкой), 200 мл уксуса, свежий перец чили, черный перец горошком и кориандр по вкусу

Капусту вымыть, очистить, нарезать брусочками, бланшировать в кипящей подсоленной воде 1–2 минуты, откинуть на дуршлаг и остудить. Подготовленную кольраби уложить в стерильные банки. Свежий перец чили очистить от семян, мелко нарубить. Приготовить маринад. В горячую воду всыпать соль и сахар, перемешать до полного растворения, добавить острый перец и пряности, довести до кипения, проварить 2–3 минуты и снять с огня. Влить в маринад уксус, тщательно перемешать. Горячим маринадом залить капусту, банки накрыть крышками, стерилизовать 15–20 минут, закатать и остудить.

Маринованные баклажаны со сладким перцем

4 кг баклажанов, 400 г моркови, 500 г сладкого перца, 60 г свежего острого перца, 120 г чеснока, 20–30 веточек сельдерея, 3 л уксуса, 3 л воды, 500 г соли, черный перец по вкусу

Для заготовки выбрать молодые баклажаны небольшого размера, вымыть, удалить плодоножки и сделать продольные надрезы. Посыпать солью и оставить на 2 часа. Затем баклажаны промыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде до полуготовности, слить воду и остудить. Приготовить начинку. Морковь измельчить на крупной терке или на терке для овощей по-корейски. Перец (сладкий и острый) очистить от семян и плодоножек, пропустить через мясорубку. Чеснок пропустить через пресс. Зелень сельдерея вымыть, обсушить. Все ингредиенты начинки перемешать и наполнить смесью надрезы на баклажанах. Каждый баклажан перевязать веточками сельдерея и уложить в подготовленные стерильные банки. Приготовить маринад. В воду всыпать соль, перемешать до полного растворения кристалликов. Добавить уксус, черный перец, довести до кипения и прокипятить 2 минуты. Баклажаны залить горячим маринадом. Банки закрыть плотными капроновыми крышками, дать остыть при комнатной температуре и поставить в прохладное место. Через 2 недели баклажаны будут готовы к употреблению.

Острые баклажаны с морковью

4 кг баклажанов, 1 кг моркови, 100 г корня петрушки, 1 кг репчатого лука, 60–70 г свежего острого красного перца, 1 л воды, 500 мл столового уксуса, зелень петрушки, чеснок и соль по вкусу

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, наколоть в нескольких местах вилкой и проварить в подсоленной воде 3–5 минут. Затем баклажаны остудить, немного отжать и положить под пресс на 20–30 минут. Приготовить начинку. Лук очистить и измельчить. Свежий острый перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами. Коренья вымыть, очистить, измельчить на терке для моркови по-корейски. Соединить коренья с луком и острым перцем, добавить мелко нарубленную зелень, измельченный чеснок, соль, перемешать. В баклажанах сделать глубокий продольный надрез, наполнить полученной овощной смесью. Фаршированные баклажаны уложить плотно друг к другу в бочонок или другую емкость (эмалированную или керамическую), перекладывая слои зеленью. Залить смесью воды и уксуса, накрыть крышкой и поставить сверху груз. Хранить в прохладном темном месте. Через 7-10 дней баклажаны можно подавать на стол.

Баклажаны с перцем и зеленью

1 кг баклажанов, 500 г сладкого перца, 60 г свежего острого перца, 15–18 зубков чеснока, 200 г зелени петрушки, 200 г зелени сельдерея, 5 веточек мяты, 1 л воды, 50 мл уксуса, 160–170 г соли

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, в каждом сделать глубокий продольный надрез. Если семена твердые – удалить часть мякоти. Всыпать в надрезы соль (до 80 г в зависимости от величины плода), натереть ею внутреннюю часть плодов и оставить на 3–4 часа. Затем баклажаны сполоснуть, залить рассолом, приготовленным из оставшейся соли и воды, довести до кипения и проварить 2–3 минуты. Баклажаны вынуть, остудить, слегка отжать и положить под гнет на 18–20 часов. Рассол, оставшийся от варки баклажанов, процедить. Для начинки сладкий и острый перец очистить от плодоножки и семян, мелко нарубить. Добавить пропущенный через пресс чеснок, измельченную зелень, немного соли, уксус, хорошо перемешать и оставить на 24 часа. Полученной начинкой наполнить баклажаны, уложить в подготовленные стерильные банки. Процеженный рассол довести до кипения, залить баклажаны. Банки прикрыть крышками, простерилизовать и закатать.

Острая закуска из баклажанов со сладким перцем

5 кг баклажанов, 3 кг сладкого красного перца, 70 г свежего острого красного перца, 200 г чеснока, 500 мл растительного масла, 250 мл уксуса, 50 г соли

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной 2 см. Нарезанные баклажаны положить в кастрюлю, залить подсоленной холодной водой и выдержать 2–3 часа. Затем воду слить, баклажаны отжать и обжарить в растительном масле с двух сторон до готовности. Перец (сладкий и острый) очистить от плодоножек и семян и вместе с очищенным чесноком пропустить через мясорубку. В овощное пюре добавить соль, уксус, перемешать. С помощью вилки обжаренные кружочки баклажанов обмакнуть в перечно-чесночную массу и плотно уложить в сухие стерильные банки. Банки герметично укупорить, остудить и поставить в прохладное место для хранения.

Квашеные фаршированные баклажаны

5 кг баклажанов, 500 г белокочанной капусты, 300 г моркови, 1 кг репчатого лука, 300 г укропа, 300 мл растительного масла, 2–3 лавровых листа, соль, свежий перец чили и черный перец горошком по вкусу

Для квашения выбрать маленькие молодые баклажаны. Плоды вымыть, обрезать плодоножки, уложить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой (1 ст. л. соли на 1 л воды), накрыть крышкой и проварить на небольшом огне 3–5 минут. Затем баклажаны охладить, отжать воду, сделать в каждом глубокий продольный надрез. Приготовить начинку. Морковь измельчить на терке. Лук очистить, мелко нарубить. Свежий перец чили нарезать тонкими полукольцами. В кастрюлю или большую сковороду налить растительное масло, выложить морковь, лук, острый перец и пассеровать, перемешивая, 2–3 минуты. Капусту мелко нашинковать, залить кипятком, дать ей остыть в воде, затем воду слить, капусту отжать. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Соединить капусту с пассерованными овощами и зеленью, добавить соль, пряности, перемешать. Баклажаны наполнить начинкой, плотно уложить в тару для квашения, накрыть чистой тканью, сверху уложить деревянный круг, а на него установить груз. Если на следующий день после укладки над тканью не появится сок, груз увеличить. Емкость поставить в прохладное место.

Баклажаны в винном уксусе

1 кг маленьких баклажанов, 5–6 зубков чеснока, 40 г свежего острого перца, 4 веточки сельдерея, 4 веточки кинзы, 1 лист хрена, 300 мл винного уксуса, 20–25 г соли

Баклажаны небольшого размера вымыть, удалить плодоножки, проколоть в нескольких местах и бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты. Затем откинуть на дуршлаг, дать полностью остыть и сделать на баклажанах глубокие продольные надрезы. Приготовить маринад. В кастрюле вскипятить 500 мл воды, добавить зелень сельдерея, соль и уксус. Раствор довести до кипения, снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. Остальную зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок пропустить через пресс. Свежий острый перец очистить от семян и мелко нарубить. Соединить рубленую зелень, чеснок и острый перец, добавить соль, перемешать. Этой массой наполнить надрезы на баклажанах. Перевязать баклажаны промаринованными веточками сельдерея, плотно уложить в банки, залить маринадом и закупорить. Хранить в холодильнике.

Патиссоны в остром маринаде

1,5 кг патиссонов, 6–8 зубков чеснока, 50 г свежего острого перца, 10 веточек укропа, 3 л воды, 600–700 мл яблочного уксуса, 300 г соли, зелень петрушки, сельдерея, листья хрена по вкусу

Для маринования выбрать молодые небольшие патиссоны – диаметром до 6 см. Патиссоны вымыть, удалить плодоножки с частью мякоти, бланшировать в кипящей подсоленной воде 3–5 минут, затем обдать холодной водой и откинуть на дуршлаг. Чеснок нарезать пластинками, острый перец – колечками. Зелень вымыть, обсушить, крупно нарубить. Подготовить сухие стерильные банки, уложить в них патиссоны, пересыпая зеленью, чесноком и острым перцем. Приготовить маринад. В воду всыпать соль, перемешать до полного растворения, довести до кипения, снять с огня, влить уксус, тщательно перемешать. Горячим маринадом залить патиссоны. Банки герметично укупорить, тепло укутать и дать остыть при комнатной температуре. Хранить в прохладном месте.

Маринованные патиссоны по-корейски

600 г патиссонов, 4–5 зубков чеснока, 50 г свежего острого перца, 4–5 веточек укропа, 1–1,2 л воды, 160 мл уксуса, 80 г соли, 10 г сахара, черный и душистый перец, зелень петрушки и сельдерея по вкусу

Небольшие патиссоны с нежной кожурой вымыть, отрезать плодоножки с частью мякоти (около 1 см) и бланшировать в кипящей подсоленной воде 4–5 минут. Затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и обсушить. Зубки чеснока очистить, разрезать на 2–3 части. Острый перец очистить от семян, нарезать колечками. Зелень вымыть, обсушить, крупно нарубить. Патиссоны выложить в стерильные банки, перекладывая зеленью, чесноком, колечками перца и пряностями. Приготовить маринад. Растворить в воде соль и сахар, довести до кипения, влить уксус, проварить 1 минуту и снять с огня. Залить патиссоны кипящим маринадом. Банки накрыть крышками, стерилизовать 10–20 минут и закатать.

Маринованный лук. Вариант 1

1 кг мелкого лука, 450 мл воды, 500 мл уксуса, 60 г соли, 2 бутона гвоздики, 2 г корицы, 1–2 г бадьяна, 4 г молотого перца чили, 1–2 лавровых листа, сахар по вкусу

Мелкий лук опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Подготовленные луковицы очистить от верхнего слоя шелухи, срезать кончики. Очищенные луковицы положить в холодную подсоленную воду (1 ст. л. соли на 1 л воды) и держать в этом рассоле, пока будет готовиться маринад. Для маринада в воде растворить соль и сахар, довести до кипения, добавить пряности и уксус, проварить в течение 1 минуты и снять с огня. Лук вынуть из рассола, разложить в стерильные банки, залить горячим маринадом. Банки закрыть крышками, дать остыть и поставить на хранение в холодильник.

Маринованный лук. Вариант 2

3 кг мелкого лука, 2 л воды, 2,5 л уксуса, 250–300 г соли, 1 щепотка корицы, 5 горошин душистого перца, 6–7 горошин черного перца, 3–4 горошины белого перца, 3–4 лавровых листа, 3 звездочки бадьяна, 3–4 бутона гвоздики

Лук очистить, бланшировать в кипящей воде 1 минуту, затем откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Подготовленные луковицы очистить от верхнего слоя шелухи, срезать кончики. Очищенные луковицы положить в холодную подсоленную воду (1 ст. л. соли на 1 л воды) и держать в этом рассоле, пока будет готовиться маринад. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, перемешать, чтобы кристаллики полностью растворились. Затем добавить пряности, проварить 2–3 минуты, влить уксус, перемешать и снять с огня. Лук откинуть на дуршлаг, разложить в сухие стерильные банки, залить горячим маринадом, закрыть крышками и остудить. Хранить в холодильнике.

Маринованный перец с чесноком

4,5 кг сладкого перца, 16–20 зубков чеснока

Для маринада: *360 мл растительного масла, 1 л уксуса, 160 г меда, 10 г соли, 15 г молотой корицы, 10 бутонов гвоздики, черный и душистый перец горошком по вкусу*

Очищенные зубки чеснока разрезать на 2–4 части. Спелый мясистый перец вымыть, обсушить, удалить плодоножки и семена, разрезать вдоль на 4 части. Приготовить маринад. В эмалированной кастрюле соединить растительное масло, уксус, мед, соль и пряности, довести до кипения и выдержать, перемешивая, на слабом огне 5 минут. Опустить в маринад перец и бланшировать 5 минут. Подготовленные ломтики перца плотно уложить в сухие стерильные банки, пересыпая чесноком. Маринад вскипятить, залить перец. Банки герметично закатать, тепло укутать и оставить для самостерилизации.

Квашеный чеснок

1 кг чеснока, 10–12 веточек укропа, 1 л воды, 50 мл яблочного уксуса, 30–40 г соли

Чеснок очистить, положить в холодную воду на 3–4 часа. За это время воду надо поменять 3–5 раз. Чеснок промыть. Приготовить маринад. В воде растворить соль, довести до кипения, снять с огня, влить уксус, остудить. На дно банки выложить укроп, сверху плотно уложить зубчики чеснока и залить маринадом. Дать постоять при комнатной температуре 2 недели, затем банку закрыть и поставить для хранения в прохладное место.

Лук, маринованный с острым перцем

500 г мелкого лука, 80 г свежего острого перца, 200 мл уксуса, 3 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, соль по вкусу

Луковицы очистить. Острый перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками. Овощи бланшировать в кипящей подсоленной воде 4–5 минут, затем откинуть на дуршлаг. Отвар сохранить. У луковиц вынуть сердцевину и начинить полосками перца. Фаршированный лук выложить в емкость для маринования. В 250 мл отвара влить уксус, довести до кипения, залить лук. Накрыть емкость крышкой, оставить при комнатной температуре на 24 часа. Затем жидкость слить, вскипятить еще раз, добавить пряности и снова залить лук. Накрыть емкость крышкой и поставить в прохладное место на 4 недели. После этого лук можно подавать на стол. Хранить в прохладном месте.

Кабачки пряные с зеленью

1,5 кг кабачков, 3–4 зубка чеснока, 40 г свежего острого перца, 1 лист хрена, 5 веточек укропа, 6–8 веточек эстрагона, 2 л воды, 500–600 мл яблочного уксуса, 4 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, молотый черный перец по вкусу

Молодые кабачки небольшого размера вымыть, обрезать плодоножки, нарезать кружочками, обдать кипятком, а потом холодной водой. Чеснок очистить, каждый зубок разрезать на 2–4 части. Свежий острый перец очистить от семян, нарезать тонкими полукольцами. Зелень вымыть и крупно нарезать. На дно сухих стерильных банок выложить зелень, чеснок и острый перец. Сверху уложить кружочки кабачков. Приготовить маринад. В горячей воде растворить соль и сахар, добавить перец, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. Кабачки залить горячим маринадом. Банки закатать, тепло укутать и дать остыть при комнатной температуре.

Квашеные головки чеснока

1 кг чеснока, 1 л воды, 40–50 мл яблочного уксуса, 20 г сахара, 20 г соли, 2–3 лавровых листа, 3–5 горошин черного перца

Головки чеснока сполоснуть, обсушить, срезать острым ножом донышко, снять верхнюю часть шелухи. Опустить чеснок в кипящую воду, проварить 3 минуты, затем откинуть на дуршлаг. Подготовленные головки чеснока выложить в емкость для квашения. Приготовить маринад. В воду добавить сахар, соль, пряности, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. Головки чеснока залить горячим маринадом, сверху установить небольшой гнет и дать постоять при комнатной температуре 1–2 недели. Готовый чеснок переложить в емкость с плотно прилегающей крышкой, залить маринадом, чтобы головки были полностью покрыты жидкостью, и поставить для хранения в прохладное место.

Маринованный чеснок со сладким перцем

1 кг чеснока, 300 г красного сладкого перца, 1 л воды, 200 мл уксуса, 10 г соли, 2 лавровых листа, черный и душистый перец, гвоздика по вкусу

Чеснок разобрать на зубки, очистить от шелухи. Сладкий перец очистить от семян, удалить плодоножки и нарезать квадратами. Чеснок и сладкий перец выложить в банки объемом 0,5 л, добавить лавровый лист, перец, гвоздику. Приготовить маринад. В воде растворить соль, довести до кипения, снять с огня и влить уксус. Овощи залить горячим маринадом, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Банки накрыть крышками, стерилизовать в течение 15 минут, закатать и дать остыть.

Соленый топинамбур

1 кг топинамбура, 1 л воды, 40 г соли, гвоздика, черный и душистый перец, бадьян, лавровый лист по вкусу

Клубни топинамбура очистить, вымыть, обсушить и нарезать тонкими ломтиками. В воде растворить соль, добавить пряности, довести до кипения, проварить в течение 1 минуты и снять с огня. Рассол остудить, залить топинамбур и установить сверху небольшой гнет. Оставить посуду с топинамбуром при комнатной температуре на 2–3 дня для брожения, а затем перенести в прохладное место. Топинамбур будет готов через 15–20 дней. Хранить в закрытой посуде в прохладном месте.

Чесночные стрелки, маринованные на зиму

800 г стрелок чеснока, 50–60 мл уксуса, 10 г соли, 20 г сахара

Молодые стрелки чеснока вымыть, обсушить, нарезать на кусочки длиной 5–6 см, плотно уложить в банку объемом 1 л. Добавить соль, сахар, уксус, залить кипящей водой почти доверху. Банку накрыть крышкой, стерилизовать 8-10 минут, закатать, перевернуть, укутать и дать остыть.

Маринованная дыня

2 кг очищенной мякоти дыни, 500 мл воды, 160–180 мл уксуса, 700 г сахара, 50–60 г корня имбиря, 2–3 палочки корицы, 5–6 бутонов гвоздики, 5 горошин душистого перца

Мякоть дыни без семян и кожуры нарезать кубиками, положить в емкость для маринования. Корень имбиря очистить, нарезать пластинками. Приготовить маринад. В воде растворить сахар, добавить имбирь, гвоздику, душистый перец, уксус, довести до кипения. Дыню залить горячим маринадом, накрыть емкость крышкой и оставить при комнатной температуре на 3 дня. Затем маринад слить, удалить имбирь, гвоздику и горошины перца. Переложить кусочки дыни в небольшие банки, в каждую добавить по палочке корицы. Маринад довести до кипения, проварить 10 минут, немного охладить и залить дыню в банках. Накрыть банки плотными крышками и поставить для хранения в прохладное место.